Postre Riviera



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de limón

Manteca blanda: 150 grs.
Huevos: 2 Unidades
Limones: 2 Unidades
Azucar: 200 grs.
Yemas: 2 Unidades
Almidón de Maíz: 1 cda.

Ganache

Crema de leche: ½ L
Chocolate semi amargo: 500 g

Genoise de chocolate

Azucar: 125 grs.
Cacao Amargo: 30 grs.
Huevos: 4 Unidades
Harina 0000: 120 g

Mousse sostenida

Azucar: 60 grs.
Licor de naranja: 20 cc
Gelatina sin sabor: 7 grs.
Yemas: 4 Unidades
Crema de leche: 350 cc
Cobertura de chocolate c/leche: 130 g

Salsa de palta y banana

Banana: 1 Unidad
Palta: 1 Unidad
Naranja: 1 Unidad
Azucar: A gusto
Limon: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Bata los huevos con el azúcar a punto letra.
- Incorpore la *harina* y el cacao tamizados lentamente.
- Vuelque sobre una placa previamente forrada con papel *manteca* enmantecado
- Debe quedar 1, 5 cm de espesor de masa.
- Cocine en horno precalentado a 190ºC durante 15 minutos.

Crema de limón

- Disuelva el almidón con un poco de agua.
- Ralle la cáscara de los limones y exprima
- En una sauteause agregue los huevos, las yemas el azúcar, el almidón, el *jugo* y la ralladura de *limón*.
- Lleve al fuego revolviendo constantemente hasta que espese.
- Pase a un bowl y revuelva con una espátula mientras se enfríe a 40ºC.
- Añada poco a poco la *manteca* blanda.

Mousse sostenida

- En una sauteause haga un *almíbar* con el azúcar a punto bola 120ºC.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría durante 5 minutos y luego lleve al fuego.
- Derrita el *chocolate*.
- Bata la *crema* de leche a 3/4 de su punto.
- Bata las yemas con el *almíbar*.
- Fuera de la batidora integre la *gelatina* con una espátula.
- Vierta el *chocolate* fundido y mezcle.
- Añada el *licor* y un poco *crema* batiendo enérgicamente.
- Incorpore el resto y reserve en la heladera.

Ganache

- Pique groseramente el *chocolate* y reserve en un bowl.
- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Vierta sobre el *chocolate* y remueva con un batidor de alambre hasta fundir el *chocolate*.

Armado

- Corte discos de un diámetro menor al del aro moldeador a utilizar.
- Disponga aros moldeadores sobre una lámina de papel *manteca*.
- Acomode un disco de genoise en el interior de un aro y cubra con *mousse* hasta la mitad, en el centro acomode la *crema* de *limón* sin llegar a los bordes y termine con más *mousse*.
- Deje enfriar en la heladera.
- Cubra con ganache de *chocolate* y vuelva llevar a la heladera.

Salsa de palta y banana

- Pele la *palta* y la *banana*.
- Exprima la *naranja* y el *limón*.
- Procese la *palta* con la *banana*.
- Añada el azúcar y el *jugo* de *limón* y *naranja*.

Presentación

- Desmolde y sirva en platos.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-riviera