Sable bretón con cítricos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 145 grs.
Hojas de gelatina: 5 g
Yemas: 120 g
Huevos: 120 grs.
Jugo de Limón: 150 cc
Crema de leche: 420 cc

Cremoso de chocolate

Chocolate cobertura semi-amargo: 400 g
Crema inglesa: 600 cc

Guarnición

Lima: 1 Unidad
Pomelo: 1 g
Naranja: 1 Unidad

Sablé bretón natural

Manteca: 250 g
Harina: 320 grs.
Yemas: 100 g
Polvo de hornear: 12 grs.
Azucar impalpable: 210 grs.

Preparación de la Receta

Sablé bretón natural

- En un bowl bata la *manteca* con la *harina*, el polvo de hornear hasta formar una pasta granulada.
- Incorpore el azúcar, las yemas y termine de mezclar hasta unir los ingredientes
- Envuelva con un film y lleve al frío durante 12 horas.
- Estire la masa hasta alcanzar 7 mm de espesor y corte discos de 8 cm de diámetro.
- Acomode en una placa y pincele con yema de *huevo* batida con *crema* de leche.
- Cocine en horno precalentado a 170/180º C durante 10 a 15 minutos o hasta que doren.

Crema de limón

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- En un bowl de vidrio mezcle los huevos, las yemas y el azúcar.
- Incorpore la *crema* de leche, el *jugo* de *limón* y la ralladura de *limón*.
- Cocine en el microondas de a 3 o 4 minutos hasta que alcance los 85º C de temperatura.
- Añada la *gelatina* hidratada y mezcle hasta que se disuelva.
- Reserve en la heladera.

Cremoso de chocolate

- Pique el *chocolate* y disponga en un bowl.
- Caliente la *crema* inglesa y bañe el *chocolate* picado.
- Mezcle con el mixer hasta emulsionar.
- Reserve en la heladera durante 12 horas.

Guarnición

- Pele los cítricos a vivo y separe los gajos también a vivo.

Presentación

- En el centro de un plato acomode un sable, corone con la *crema* de *limón*, encima coloque una quenelle de cremoso de *chocolate* y a los lados gajos de fruta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sable-breton-con-citricos