Triffle cítricos y frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de limón

Ralladura de limón: 1 Unidad
Azucar: 180 grs.
Crema de leche: 1 Taza
Azucar impalpable: 1 cda.
Yemas: 6 Unidades
Jugo de Limón: 125 cc
Manteca fría: 110 grs.

Frutas

Lima: 1 Unidad
Frutillas: 1/2 k
Pomelo: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Naranja: 1 Unidad

Genoise

Manteca: 180 g
Harina: 160 grs.
Sal: Una pizca
Azucar: 180 grs.
Huevos: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Genoise

- Coloque los huevos junto con el azúcar en la batidora y bata a blanco hasta duplicar su volumen.
- Funda la *manteca*.

- Una vez que los huevos hayan duplicado su volumen incorpore la *harina* junto con la sal previamente tamizadas, mezcle con movimientos envolventes y añada la *manteca* derretida, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.
- En un molde rectangular de 24cm previamente enmantecado y enharinado vierta la preparación y cocine en horno a 170ºC durante 40 minutos aproximadamente
- Retire y deje reposar en un lugar seco durante 24hs.

Frutas

- Retire los extremos de las frutas cítricas, luego pele a vivo y corte en gajos.
- Una vez lavadas las frutillas retire las hojas y corte en cuartos.
- Coloque las frutas en un bowl junto con el azúcar y deje reposar durante 30 minutos.

Crema de limón

- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar, el *jugo* de *limón* y la ralladura de *limón*, lleve a un baño maría y mezcle continuamente con un batidor hasta que espese.
- Una vez espesa la *crema* retire del baño maría y agregue la *manteca* fría cortada en cubitos de a poco.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto junto con el azúcar impalpable.
- Una vez tibia la *crema* de *limón* incorpore la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle y reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Armado

- Una vez fría la genoise desmolde y corte en bastones de 3cm de ancho, luego acomódelos en una placa y lleve a horno a una temperatura de 170ºC durante 20 minutos, hasta dorarlos.
- Una vez secos los bastones de genoise corte en trozos.
- Coloque hasta la ¼ parte de un vaso unos trozos de genoise, encima una cucharada de la *crema* de *limón* y por ultimo las frutas maceradas en azúcar
- Proceda del mismo modo con el resto de los vasos intercalando los ingredientes de diferentes formas.

Presentación

- Espolvoree algunos bastones enteros con azúcar impalpable y decore con ellos los vasos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/triffle-citricos-y-frutillas