adamance
fruits du bon sens

Crema de limón

Descripción

Retomando los códigos y los usos de las cremas de limón, que también se podrían calificar como cremosos de limón, hemos trabajado en una solución que valoriza más el perfil del puré de fruta.
El huevo y la mantequilla han servido históricamente como texturizante para el zumo de limón que queremos espesar y hacer más cremoso, pero, además de sus atributos técnicos, también tienen un sabor y un color marcados. No dejan espacio para el ingrediente que deseamos destacar.
Se han trabajado varios elementos para valorizar más el perfil de la fruta empleada, sin dejar a un lado la exquisitez. El chocolate Opalys aportará no solo el perfil de las materias secas lácteas, que se maridan también con la acidez, sino también la manteca de cacao, que permitirá prescindir de la mantequilla láctea conservando un perfil de fundido interesante durante la degustación y, por lo tanto, contribuir a la sensación de cremosidad.
El azúcar aportado por el chocolate condimentará la receta. Los huevos se sustituyen únicamente por claras de huevo, que presentan características de coagulación bastante similares, pero tienen un sabor mucho más discreto. La proporción de la fruta se ha aumentado considerablemente y se ha añadido gelatina y konjac para estabilizar la gran cantidad de agua.
Con esta receta, encontrará un marcado perfil frutal, un frescor muy agradable y la posibilidad de declinar la versión clásica de limón amarillo, en lima o incluso en fruta de la pasión.

Universo de aplicaciones sugeridas

- Postre al plato
- Pastel, tartas e individuales
- Vasitos

Crema de limón

39%
PURÉ DE FRUTA

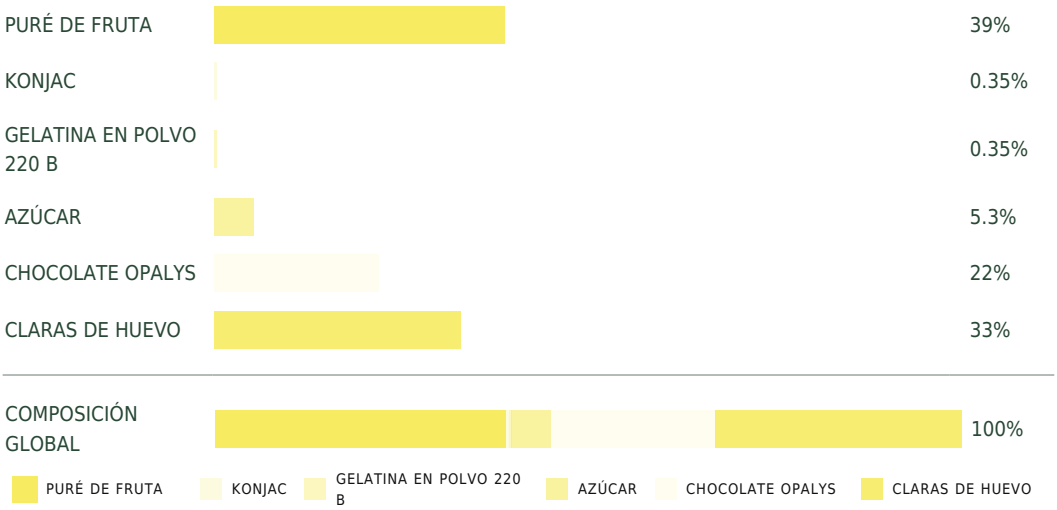
5.3%
AZÚCAR AÑADIDO

Ingredientes

Puré de limón, Claras de huevo, Chocolate Opalys, Azúcar, Konjac, Gelatina en polvo 220 B

CONGELABLE

Composición Global



Composición	1000 g	100%
Azúcar	53 g	5.3%
Gelatina en polvo 220 B	3.5 g	0.35%
Konjac	3.5 g	0.35%
Puré de limón	390 g	39%
Claras de huevo	330 g	33%
Chocolate Opalys	220 g	22%

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la gelatina y el konjac, y verter en lluvia sobre el puré de limón batiendo al mismo tiempo para homogeneizar la mezcla. Esperar entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate.
Calentar a 85 °C sin dejar de remover, verter sobre las claras y batir de nuevo.
Calentar a 82 °C como una crema inglesa.
Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Reservar a 4 °C.



PURÉ DE FRUTA UTILIZADO
Limón Femminello

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN
Fresco

TIPO DE CONSUMO
Para comer aquí ,
Para llevar

PUNTOS FUERTES
Intensidad fruta