

Biscuit capucine limón

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mavillum · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Elaboración	
100 gr	Almendras — en polvo
2 cucharada/s	Ralladura limón
50 gr	Harina repostería
1 cucharada/s	Cremor tártaro
180 gr	Claros de huevo
120 gr	Azúcar glass
100 gr	Azúcar
Mousse de queso	
90 gr	Yema de huevo
380 gr	Queso — crema
14 gr	Gelatina en polvo
400 gr	Nata — batida a medio punto
150 gr	Azúcar
80 ml	Agua
Palet de frutas	
300 gr	Frutas del bosque — puré tamizado
14 gr	Gelatina en polvo
80 gr	Azúcar
50 ml	Agua
Salsa transparente	
650 gr	Azúcar
500 gr	Glucosa
50 ml	Limonas — jugo

15 gr

Pectina — en polvo

ELABORACIÓN

Merengar las claras con el azúcar al final del batido agregar el crémor tártaro + perfumar con la ralladura al final. Mezclar los secos y agregar. Colocar la masa en una placa con papel en mantecado. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 180° por 15 minutos. Se puede usar cáscara de naranja, mandarina. Hornear sobre papel manteca, en mantecado. Formar círculos de base ó guarda con manga. Este batido se puede usar para petit four rellenar con mermelada. Conviene quitarles la capita crocante para que no se separe de la mousse.

PALET DE FRUTAS ROJAS: Mezclar el puré con el azúcar hasta que se disuelva. Hidratar la gelatina con el agua, fundir al calor e incorporar el puré de frutas poco tiempo, par que o cambie de color. Colocar la preparación en un disco de flexipan. Congelar.

MOUSSE DE QUESO: Poner a batir las yemas con una pizca de azúcar. Hacer un almíbar a 120° con el agua y el azúcar restante. Volcar sobre las yemas y continuar batiendo hasta que entibie (aparato a bomba). Hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua + jugo de limón. Fundir al calor. Incorporar la gelatina al aparato a bomba + queso crema + al final, crema batida a medio punto. Homogeneizar.

Armado: Forrar las paredes de un molde circular u oval con una cinta de acetato. Colocar una tira de biscuit imprimé cuyo ancho debe ser 1 cm. Inferior al borde del molde. En la base poner un disco de biscuit capucine, una capa regular de mousse de queso. Colocar otro disco de biscuit capucine el palet congelado. Cubrir con la mousse de queso. Conservar al frío, heladera 48 hs, congelador 1 mes.

SALSA TRANSPARENTE Gelée de base: Hervir el jugo + 500 azúcar + glucosa por 10 minutos. Espumar. Mezclar la pectina + 150g. Azúcar y volcar sobre la preparación incorporando con batidor. Dejar que hierva dos minutos, apagar y agregar el jugo de limón. Pasar por un chino y reservar en frío. Se conserva hasta 7 días a 2°C.

Nota: - el jugo de frutas se puede reemplazar por puré tamizado de frutas.