



Bizcocho helado de limón y piñones

INGREDIENTES

Para 1,65 kg de cremoso de limón

- 400 gr de huevos
- 380 gr de azúcar blanquilla
- 600 gr de mantequilla Pascual
- 320 gr de limones en zumo
- 20 gr de limón en ralladura
- 2 unidades de gelatina en hojas

Para 390 gramos de piñones garrapiñados

- 150 gr de piñones nacionales crudos
- 100 gr de clara de huevo Ovocity
- 250 gr de azúcar blanquilla

Para 1,2 kg de Streuzel

- 300 gr de mantequilla Pascual
- 300 gr de harina de almendra
- 8 gr de sal fina de cocina
- 300 gr de azúcar blanquilla
- 300 gr de harina floja

Para 12 unidades de bizcocho helado de limón

- 1 gr de ralladura de limón
- 3 unidades de gelatina en hojas
- 2 unidades de carga de sifón
- 112 gr de azúcar blanquilla
- 38 gr de dextrosa
- 3,3 gr de gelespesa
- 300 gr de limones en zumo
- 425 gr de nata 35% de materia grasa

ELABORACIÓN

PASO 1

Para el cremoso de limón.

- 1 Hervimos todos los componentes, excepto la mantequilla y la gelatina, que las incorporamos cuando la mezcla hierva a 40°C.
- 2 Metemos en vasos de Pacojet y congelamos.

PASO 2

Para el *streuzel*.

- 1 Meclazmos todos los ingredientes con la pala en la kitchen.
- 2 Hacemos rulos con la masa y los congelamos.
- 3 Rallamos con la parte ancha del rallador y cocemos a 130°C en el horno durante 30 minutos.
- 4 Calculamos las raciones en torno a 10 gramos por persona.

PASO 3

Para los piñones

- 1 Rompemos las claras con el azúcar hasta que se deshagan.
- 2 Añadimos los piñones, vertemos sobre una bandeja con silpat y metemos en el horno precalentado a 120°C.
- 3 Dejamos cocer todo el conjunto 20 minutos y removemos.
- 4 Repetimos la operación cada 10 minutos hasta que los piñones queden perfectamente crujientes.

PASO 4

Para el bizcocho helado de limón

- 1 Subimos todos los ingredientes a 85°C menos el zumo y la ralladura.
- 2 Enfriamos la mezcla a 3°C y añadimos el zumo y la ralladura. Dejamos madurar.
- 3 Disolvemos las hojas de gelatina en la mezcla anterior.
- 4 Vertemos en bandeja y congelamos.
- 5 Calculamos las raciones en torno a 30 gramos por persona.

PASO 5

Montaje

En la base del plato, ponemos 20 gramos de cremoso, para luego romper encima 5 gramos de *streuzel* y apoyamos el bizcocho de limón. Finalmente, decoramos con tres puntos de cremoso por encima, además de los piñones. ¡A disfrutar!