

Rollo de limón 100%

Ingrédients

- 2 huevos
- 75g de azúcar
- 110g de mantequilla
- 65g de jugo de limón
- 50g de azúcar granulada
- 40g de yemas de huevo (aproximadamente 2 a 3 yemas)
- 50g de harina T55
- 45g de puré de almendra
- 60g de chocolate blanco marfil
- 25g de crêpes dentelle
- 90g de jugo de limón amarillo
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 75g de azúcar
- 15g de maicena
- 75g de mantequilla
- 300g de nata líquida completa
- 25g de azúcar glas

Préparation

1. Después del tronco de pistacho, ¡aquí está el tronco 100% limón!
2. Una excelente manera de terminar una comida festiva con un postre bien ácido y lleno de energía Material : Molde para tronco Silikomart (he usado el molde sin alfombrilla con diseño) Molde para insertos Mangas pasteleras Boquilla 12mm Ingredientes : He usado el puré de almendra Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
3. He usado el chocolate Ivoire de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
4. Tiempo de preparación: 1h10 + 15 minutos de cocción Para un tronco de 25cm: Insertado de lemon curd: 2 huevos de azúcar de mantequilla La ralladura de dos limones de jugo de limón Mezclar las ralladuras de limón con el azúcar en un bol.
5. Luego añadir los huevos y el jugo de limón mientras se bate bien.
6. Espesar la crema a fuego medio, removiendo regularmente.
7. Cuando la crema esté espesa, retirarla del fuego y añadir la mantequilla en trozos pequeños.
8. Mezclarla con una batidora de mano y luego verterla en el molde de inserción.
9. Bizcocho de cuchara: de claras de huevo (aproximadamente 40g) de azúcar granulada de yemas de huevo (aproximadamente 2 a 3 yemas) de harina T55 QS de azúcar glas Comienza preparando un merengue francés: monta las claras a punto de nieve y luego apriétalas añadiendo el azúcar en tres veces incrementando progresivamente la velocidad del robot.
10. El merengue está listo cuando es liso, brillante y forma el pico de pájaro.
11. Luego, añade las yemas de huevo y bate de nuevo unos segundos, justo el tiempo de incorporarlas.
12. Termina incorporando suavemente la harina tamizada con una espátula de goma.
13. Dispón el bizcocho de cuchara sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado, formando un rectángulo del tamaño de tu molde de tronco.
14. Espolvorea con azúcar glas dos veces, luego hornea en horno precalentado a 180°C durante 12 a 15

minutos.

15. Deja enfriar.

16. Crujiente de almendra y limón: de puré de almendra de chocolate blanco marfil de crêpes dentelle La ralladura de un limón Derrite el chocolate.

17. Añade el puré de almendra, luego la ralladura de limón y las crêpes dentelle desmenuzadas.

18. Extiende el crujiente sobre el bizcocho de cuchara recortado al tamaño adecuado, luego colócalo todo en el congelador.

19. Mousse de limón: de jugo de limón amarillo La ralladura de imones amarillos 1 huevo 1 yema de huevo de azúcar de maicena de mantequilla de nata líquida completa Mezclar el azúcar con la ralladura.

20. Añadir el huevo y la yema de huevo, batir bien luego añadir la maicena y mezclar de nuevo.

21. Calentar el jugo de limón, luego verter el líquido caliente sobre los huevos.

22. Reverter todo en la cacerola y espesar a fuego medio removiendo constantemente.

23. Fuera del fuego, añade la mantequilla cortada en trozos pequeños y mezcla bien, o mezcla con una batidora de mano.

24. Luego, filma al contacto y deja enfriar completamente en el refrigerador.

25. Luego, monta la nata líquida en chantilly no demasiado firme, e incorpórala suavemente a la crema de limón.

26. Pasa inmediatamente al ensamblaje.

27. Montaje: Vierte la mitad de la mousse en el molde.

28. Agrega el inserto de lemon curd, luego cubre con la mousse.

29. Termina con el bizcocho y crujiente.

30. Coloca en el congelador hasta que esté completamente congelado.

31. Acabados : de nata líquida de azúcar glas La ralladura de un limón Desmolda el tronco y colócalo en el refrigerador durante 3 a 4 horas.

32. Luego, bate la nata en chantilly, y añade el azúcar glas.

33. Coloca la chantilly en el tronco y espolvorea con ralladura de limón.

34. ¡Finalmente, disfruta!