



Una foto tomada durante el taller de Vincent Boué

# Tartaleta helada de limón

Receta imaginada por Vincent Boué, Chef Mejor Obrero de Francia



## Creamy lemon-yuzu iced

- 200 g Zumo de limón Femminello (Adamance)
- 55 g Huevos enteros
- 50 g Jarabe de glucosa deshidratado (DE33) SOSA
- 50 g Dextrosa SOSA
- 30 g Masa de gelatina
- 200 g Chocolate Opalys 33 % Valrhona
- 200 g Inspiration Yuzu Valrhona
- 200 g Nata 35 % materia grasa
- 15 g Azúcar invertido SOSA

**800 g** **Peso total**

Calentar el zumo de limón con los azúcares. A 45 °C añadir los huevos y cocer a 85 °C. Montar y añadir la masa de gelatina.  
Mezclar, verter sobre el chocolate y emulsionar.  
Añadir la nata fría y mezclar para perfeccionar la emulsión.  
Añadir el azúcar invertido en frío.  
Mezclar hasta que sea homogéneo, cubrir con un film en contacto y deja cristalizar 12 horas mínimo.

## Sorbete de limón Femminello Adamance

- 500 g Zumo de limón Femminello (Adamance)
- 351 g Sacarosa
- 100 g Jarabe de glucosa deshidratado (DE33) SOSA
- 33 g Inulina SOSA
- 5 g ProSORbet 5 Sosa
- 677 g Agua
- 1/2 g Ralladura de limón

**1666 g** **Peso total**

Hacer la mezcla del sorbete y rallar la corteza de medio limón, dejar reposar de 1 a 4 horas mínimo, añadir el zumo de limón, mezclar, batir y congelar.

## **Merengue italiano de limón**

- 150 g Clara de huevo**
- 300 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)**
- 100 g Agua**
- 1 g Ralladura de limón (sin procesar)**

**551 g Peso total**

Cocer el agua y el azúcar.

Cuando el almíbar alcance 110 °C, empezar a montar las claras en el bol de la batidora.

Verter el azúcar cocido sobre las claras cuando la temperatura sea de unos 117 °C / 120 °C. Batir hasta que el merengue se enfríe completamente.

Tendrá entonces un aspecto muy denso, brillante y formando múltiples picos.

Añadir la ralladura de limón sin tratar.

Alisar y deshidratar.