Cake de limón y yuzu

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2021 Valrhona - Philippe Barret - École Gourmet Valrhona - Queda prohibida toda reproducción, todos los derechos reservados. Imágenes no contractuales.

Cake de limón y yuzu

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un cake.

CAKE DE LIMÓN

1	Cortezas de limón
180 g	Huevos
150 g	Azúcar
1	Una pizca de sal
100 g	Nata líquida entera
180 g	Harina de trigo escaña
3 g	Levadura química
65 g	Mantequilla derretida

CAKE DE LIMÓN

Rallar el limón y mezclar las cortezas con el azúcar.
Añadir a esta mezcla los huevos, la sal y la nata líquida.
Tamizar la harina de trigo escaña con la levadura química e incorporar a la mezcla.
Derretir la mantequilla e incorporarla tibia a la mezcla anterior.

Verter esta preparación en un molde de cake forrado con papel de horno.
Con una cuerna o un cuchillo empapado con un poco de mantequilla derretida, hacer pequeñas hendiduras a lo largo del cake para que se hornee uniformemente.
Hornear a 160 °C con el ventilador activado durante aproximadamente 1 hora y comprobar la cocción pinchando el cake con un cuchillo.
Si el cuchillo sale limpio, el cake ya está listo.

GLASEADO INSPIRATION YUZU

200 g	**INSPIRATION YUZU**
20 g	Aceite de pepitas de uva
50 g	Almendras picadas (opcional)

GLASEADO INSPIRATION YUZU

Derretir la cobertura **INSPIRATION YUZU** a 40 °C y añadir el aceite de pepitas de uva.
Mezclar con las almendras picadas.
Utilizar el glaseado a unos 35 °C.

ACABADO

Reservar el cake frío y desmoldado en el congelador durante 30 minutos.
Mientras tanto, preparar el glaseado **INSPIRATION YUZU**.
Sacar el bizcocho bien frío del congelador y bañar tres cuartas partes en el glaseado.
Colocar inmediatamente sobre una bandeja o un plato de presentación y dejar reposar a temperatura ambiente antes de consumir.

Consejos del chef

Desmoldar el cake sobre una rejilla y dejarlo enfriar de lado para que conserve su forma.

Venga a disfrutar de una experiencia gastronómica en la Cité du Chocolat, en Tain l'Hermitage, y participe en nuestros talleres y cursos de pastelería.
Visite la web de la Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia www.valrhona.com