

FRESA, LIMA Y VAINILLA NOROHY



PARA 20 PLATOS

MASA SABLÉ ALMENDRA

Mantequilla	200g
Sal	3,3g
Almendras en polvo	100g
Azúcar glas	100g
Huevos	83g
Harina T55	400g
Corteza de lima sin OMG picada	1 unidad
Vainilla de vainilla NOROHY	1 unidad

Realizar una mantequilla pomada, **incorporar** el azúcar glas, la harina tamizada, la sal, la almendra en polvo, la vainilla, la corteza de lima picada y, por último, los huevos.

Extender la pasta una vez terminada entre dos hojas de papel sulfurizado a 2mm de espesor.

Colocar las hojas en el congelador, **cortar** tiras de 2 cm de alto por 20 cm y 24 cm de largo, y **colocarlas** sobre flejes perforados de 18cm de diámetro ligeramente engrasados.

Hornear a 160°C durante unos 12 minutos.

CREMA MASCARPONE DE VAINILLA

1.ER PASO — CREMA PASTELERA

Leche	250g
Azúcar	50g
Yemas	63g
Mezcla de almidón con vainilla (poudre à crème).....	24g

Llevar a ebullición la leche entera, **verter** sobre la mezcla de las yemas, el azúcar y la preparación de almidón con vainilla, y **cocer** la preparación hasta obtener una crema pastelera.

Enfriar rápidamente.

2.º PASO

Nata líquida 35%	540g
Yemas	100g
Azúcar	76g
Gelatina en hojas oro	12g
Mascarpone	500g
Crema pastelera.....	240g
Vainilla de vainilla NOROHY	3 unidades

Realizar un crema inglesa con la nata líquida, la vainilla, las yemas y el azúcar. **Añadir** la gelatina hidratada, **colocar** esta crema con los 240g de crema pastelera y el mascarpone en un batidora de vaso. **Batir** el conjunto.

Conservar y **reservar** en frío.

SORBETE DE LIMA Y VAINILLA

Agua.....	300g
Trimolina	19g
Azúcar	140g
Glucosa atomizada	71g
Super neutrosa.....	5g
Zumo de lima colado.....	240g
Corteza de lima sin OMG	1 unidad
Vainilla de vainilla NOROHY	1 unidad

Calentar el agua y la mitad del azúcar a 40°C, añadir el resto de los ingredientes secos, la corteza de lima y la vainilla cortada en dos y raspada, y **cocer** a 83°C.

Conservar el sirope en frío y **dejar reposar** durante 12 horas.

Pasar por el colador chino, **añadir** el zumo de lima, **batir** en la batidora de brazo y **poner** en un recipiente Pacojet.

Reservar en el congelador. **Verter** en recipientes Pacojet a la hora de servir.

MERMELADA DE FRESA

Fresas Clery	600g
Azúcar	90g
Zumo de lima	60g
Azúcar	12g
Pectina NH	6g
Vainilla de vainilla NOROHY	1 unidad

Cortar en brunoise las fresas, **mezclarlas** con los 90g de azúcar y la vainilla, **cocer** hasta obtener la consistencia de una compota, **añadir** los 12g de azúcar mezclados con la pectina NH y **hervir**.

Por último, **añadir** el zumo de lima filtrado.

Reservar en frío.

CORTEZAS DE LIMA CONFITADAS

Limas sin OMG.....	2 unidades
Azúcar.....	100g
Agua	200g

Pelar las limas y **cortar** en juliana muy fina las cortezas. **Blanquear** las cortezas 3 veces.

Hervir el agua y el azúcar, y **cocer** las cortezas suavemente hasta que estén translúcidas.

SIROPE DE ESCUDILLADO PARA LOS CUARTOS DE LIMA

Agua.....	625g
Azúcar	315g
Lima.....	6 unidades
Vainilla de vainilla NOROHY	1 unidad

Realizar un sirope con los ingredientes. **Dejar enfriar**.

Dejar reposar el conjunto durante 12 horas.

Realizar cuartos de lima y guardarlos al vacío con el sirope. **Reservar** en frío.

SALSA DE FRESA

Puré de fresas	500g
Glaseado Absolu Cristal	500g

Reducir el puré de fresas a 200g, **batir** con el glaseado Absolu Cristal, y **poner** en una pipeta para el acabado.

VINAGRETA DE LIMA

Aceite de oliva	120g
Zumo de lima	70g
Miel milflores.....	30g
Fresas Clery	500g

Realizar una vinagreta con el aceite de oliva, el zumo de limón y la miel.

Aderezar las fresas cortadas en cuatro.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar alternos los semicírculos de masa sablé dejando un espacio entre los dos.

En este espacio, **escudillar** con una manga con boquilla y de manera alterna la crema mascarpone y vainilla y la compota de fresa.

Sobre el escudillado realizado, **poner** fresas aderezadas, cuartos y cortezas de lima.

Añadir unos brotes de albahaca limonera, puntos de salsa de fresa y **terminar** con una quenelle de sorbete de lima y vainilla.

Espolvorear el postre con vainilla en polvo, preparada a partir de vainas usadas, deshidratadas y trituradas.