

LEMON SURPRISE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

AMBER CREMEUX

Leche	125 g
Chantypak	125 g
Yemas de huevo	50 g
Belcolade Selección Amber (CT)	230 g
Belcolade PPP. Manteca de Cacao	20 g
Manteca	20 g
Praliné de Avellanas Belcolade	100 g

- En una olla mezclar la leche, la crema **Chantypak** y las yemas.
- Calentar a 85°C hasta pasteurizar.
- Tamizar la crema inglesa, agregar el chocolate **Belcolade Selección Amber Cacao-Trace** y la manteca de cacao **Belcolade PPP**.
- Posteriormente incorporar el **Praliné de Avellanas Belcolade** y la manteca.
- Mezclar con batidor de mano hasta integrar la preparación.
- Verter moldes de silicona redondo de 3,5 cm de diámetro.
- Dejar reposar en el cámara de frío durante 30 minutos y luego congelar.

CUSCÚS DE MASA QUEBRADA

Agua	50 g
Couscous	30 g
Tegral Patacrout	850 g
Pecanas tostadas y trozadas	75 g
Mimetic	400 g
Huevos	100 g

- Hervir el agua y verter sobre el cuscús.
- Mezclar con una cuchara por lapso de 10 segundos y tapar la preparación.
- Dejar enfriar +/- 15 minutos.
- Extender el cuscús frío sobre en bandeja con un Silpat, hornear a +/- 155°C durante 15 minutos y luego enfriar a temperatura ambiente.
- En un bowl mezclar el resto de los ingredientes hasta obtener una masa sablé.
- Dejar reposar 1 hora en la cámara de frío.
- Estirar hasta un grosor de 3 mm y cortar círculos de 3,5 mm de diámetro.

LEMON SURPRISE

(cont.)



BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Claras de huevos	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclar las claras con el azúcar y calentar un poco en el microondas a 40°C. • Batir hasta obtener un merengue aireado. • Mezclar y tamizar el polvo de almendras, el azúcar impalpable y la harina. • Posteriormente añadir a las claras batidas en 2 pasos. • Verter el batido sobre una placa con un silpat y añadir las almendras fileteadas. • Hornear a +/- 175°C durante 20 minutos. • Reservar a temperatura ambiente.
Azúcar	125 g	
Polvo de almendra (Patisfrance)	500 g	
Azúcar impalpable	500 g	
Harina	80 g	
Patisfrance Almendras fileteadas	100 g	

CREMEUX DE LIMÓN

Deli Citron	500 g	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar el Deli Citron en el microondas a 85°C y verter sobre el Cremeux de Amber congelado. • Dejar reposar en la cámara de frío durante 10 minutos y luego colocar en el freezer para el montaje final.
--------------------	-------	---

CHANTILLY

Crema Chantypak	1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar la crema y la ralladura de limón a 85°C. • Posteriormente agregar el chocolate Belcolade Selección Blanco X605/G (CT) y el Bavarois Neutro previamente hidratado en leche. • Luego emulsionar con batidor de mano y reservar en cámara de frío 12 horas a 4°C.
Belcolade Selección Blanco X605/G.	410 g	
Ralladura de limón	5 g	
Bavarois Neutro	50 g	
Leche	20 g	

(continúa en página siguiente...)

LEMON SURPRISE

(cont.)



DECORACIÓN

Belcolade Selección Amber (CT)	230 g
Polvo de oro	c/s g

- Templar el chocolate **Belcolade Selection Amber Cacao-Trace**.
- Disponer de una lámina de plástico de 14 cm de largo. Cortar tiras de 5 cm de ancho.
- Enrollar el chocolate cuando esté colocado alrededor de un tubo de 3,5 cm de diámetro.
- Deje reposar durante 12 horas antes de utilizar.

MONTAJE Y DECORACIÓN

- Disponer del tubo de chocolate y rociarlo con polvo de oro.
- En la base interior del tubo coloque el cuscús y una capa del bizcocho de almendras.
- Luego agregar el helado de **Amber Cremeux** y posteriormente el crocante de masa quebrada.
- En la superficie aplicar un pompón de crema Chantilly batida de limón.
- Finalizar con almendras fileteadas y decoraciones elaboradas con **Belcolade Selección Blanco X605/G. (CT)**.



RENDIMIENTO

- Rinde 30 piezas / porciones de 175 g.