

Postre de mousse de limón, sopita de cítricos y gel de naranja sanguínea

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Mousse de limón

Ingredientes:

- **130g.** Zumo de limón recién exprimido
- **100g.** Merengue tipo suizo (2 partes de azúcar por 1 de claras)
- **50g.** Queso Mascarpone
- **125g.** Nata semi montada
- **5g.** **Goma Xantana Ingredíssimo (ref.608707)**
- **4g.** **Gelatina en polvo Ingredíssimo (ref.608701)**

Proceso:

1. Calentar el zumo de limón y mezclar con la Goma Xantana y la Gelatina en polvo.
2. Aplicar túrmix para que la Xantana se emulsione correctamente con el zumo y la mezcla se vuelva más espesa.
3. Mezclar con el merengue y el queso Mascarpone.
4. Terminar mezclando por fases con la nata semi montada.
5. Llenar los moldes de esfera y congelar.

Baño de frutas

Ingredientes:

- **230g.** Agua
- **80g.** Puré de yuzu
- **60g.** Puré de plátano
- **30g.** Azúcar
- **C.S.** Colorante amarillo
- **10g.** **Gelatina en polvo Ingredíssimo (ref.608701)**
- **3g.** **Carragenato gel firme (Kappa) Ingredíssimo (ref.608706)**

ingredíssimo

Proceso:

1. Mezclar en seco el azúcar, la Gelatina en polvo y el Carragenato Kappa.
2. Mezclar con el agua y los purés de fruta.
3. Calentar hasta el punto de ebullición.
4. Aplicar túrmix y dejar bajar la temperatura a 40°C.
5. Pinchar con una brocheta las esferas de mousse congeladas y sumergirlas en el baño.
6. Colocarlas sobre una base de galleta para poder emplatar mucho mejor.

Gelatina compacta de naranja sanguínea

Ingredientes:

- **200g.** Puré de naranja sanguínea
- **35g.** Azúcar blanco
- **3g.** **Agar-Agar Ingredíssimo (ref.608702)**

Proceso:

1. Mezclar el azúcar con el Agar-Agar en seco.
2. Incorporar la mezcla al puré de naranja sanguínea y llevar a punto de ebullición.
3. Verter sobre un recipiente de acero inoxidable del tamaño deseado, según el grosor que se quiera obtener.
4. Colocar en refrigeración unos 60 minutos.
5. Una vez gelificado, cortar dados de la medida deseada para disponer en el plato sobre la sopita de cítricos.

Sopita de cítricos y menta

Ingredientes:

- **300g.** Zumo de mandarina
- **C.S.** Menta fresca
- **1,6g.** **Goma Xantana Ingredíssimo (ref.608707)**

ingredíssimo

Proceso:

1. Golpear las hojas de menta con las palmas de las manos e infusionar en frío con el zumo de mandarina unas 12 horas.
2. Colar y separar el zumo de la menta.
3. Mezclar con la Goma Xantana y aplicar túrmix.
4. Envasar al vacío en un recipiente amplio para sacar las burbujas de aire atrapadas.

Montaje y acabado

1. Disponer en la base de un plato tipo nido la cantidad de sopita de cítricos necesaria.
2. Colocar las esferas de mousse de limón en el centro del plato sobre la sopita.
3. Decorar añadiendo los daditos de naranja sanguínea.
4. Terminar el plato añadiendo algún topping de Ingredíssimo para dar sabor, color y textura además de algún germinado o brote de hierbas aromáticas.