RESTAURANTE EL CID

Gemma Gimeno:

Cremoso de mandarina con su bizcocho crujiente y espumita en su zumo

BIZCOCHO CRUJIENTE DE MANDARINAS

Ingredientes:

- 1 yogurt griego
- 150gr harina repostería
- 150gr azúcar
- 50gr aceite oliva
- 2 huevos
- 1 cucharadita café impulsor (gasificante)
- 2 unidades ralladura mandarina
- 3gr licor de naranja (Cointreau)

Elaboración:

Separar las claras y montar. Blanquear las yemas con el azúcar e ir añadiendo el resto de ingredientes. Montar como un bizcocho tradicional.

Meter el horno 50 minutos en un molde cuadrado a 180Cº. Desmoldar, dejar enfriar y cortar en daditos, y dorar en el horno 6 minutos.

CREMOSO DE MANDARINAS

Ingredientes:

- 150 ml zumo mandarina
- 200gr azúcar
- 4 huevos
- 2 unidades ralladura mandarina
- 20gr de maicena
- 100 ml nata

Elaboración:

Mezclar los ingredientes a fuego suave, añadiendo al final la maicena sin dejar de remover hasta obtener una textura fina. Dejar reposar y añadir la nata. Guardar en frio.

RÍOS & TOTH

RESTAURANTE EL CID

Gemma Gimeno:

Cremoso de mandarina con su bizcocho crujiente y espumita en su zumo

ESPUMA DE SU ZUMO

Ingredientes:

- 250 ml zumo de mandarina
- 2 claras de huevo
- 50gr azúcar
- Sifón de postres

Elaboración:

Preparar el zumo, añadir el azúcar y meter en el congelador. Ir removiendo cada media hora hasta adquirir una consistencia de sorbete. Montar las 2 claras y añadirlas al sorbete. Meter en sifón con 1 carga de gas.

DECORACIÓN

- Virutas de la piel de la mandarina confitadas en almíbar.
- Piel de 1 mandarina
- 100gr agua
- 100gr azúcar
- 3gr licor naranja
- 2gr de mantequilla

RÍOS & TOTH