

Gató de Almendra con crema de Limón y Helado de Leche Merengada

• Gató de Almendra

- 240 g. clara de huevo pasteurizada
 - 120 g. yema de huevo pasteurizada
 - 200 g. azúcar
 - Ralladura de 1 limón
 - 7 g. canela molida
 - 250 g. harina almendra
 - 2 g. ácido sórbico
1. Blanquear en la amasadora todos los ingredientes durante 3 ó 4 minutos.
 2. Escudillar el resultado en moldes de flexipan de 6x4 hasta $\frac{3}{4}$ previamente untados de mantequilla.
 3. Cocer en horno con tiro cerrado a 155° durante 12 minutos.
 4. Dejar enfriar para desmoldar.



• Crema de limón

- 400 g. mantequilla
- 350 g. yema huevo pasteurizada
- 200 g. azúcar
- 380 g. zumo limón exprimido

1. Cortar la mantequilla en trozos y mezclar con el resto de ingredientes en un bol.
2. Verter la mezcla en la thermomix y cocer 10 minutos a 80°.
3. Colocar en manga pastelera y dejar reposar en cámara.

• Helado Leche Merengada

- 609 g. leche entera
- 166 g. nata
- 39 g. leche en polvo
- 20 g. dextrosa
- 20 g. azúcar invertido
- 140 g. azúcar
- 6 g. neutro helados
- 4 g. canela molida
- 3 g. ralladura limón

1. Colocar en un cazo la leche, nata, leche en polvo, dextrosa, canela molida y ralladura limón y calentar a fuego lento.
2. Al llegar a 40° añadir el resto de ingredientes y llevar a 85°.
3. Verter en recipientes de Pacojet y poner a congelar.

• Montaje

- Colocar en un plato sopero una base crema de limón, sobre esta colocar un gató de almendra espolvoreado con azúcar lustre, sobre el gató colocar una quenelle de helado de almendra y terminar decorando con una lamina de chocolate.

