

Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

[By Chef Diego Dato y Chef Sergio Fuentes restaurante Melvin by Martín Berasategui](#)

Helado de cascara de limón (8 paco)

- 2250 gr leche
- 750 gr nata
- 1100 azúcar
- 1100 gr zumo de limón 300 gr glucosa
- 44 gr estabilizante crema 72 gr ralladura de limón 3 unid gelatina

Para el helado de limón:

En frío mezclaremos el zumo de limón, la glucosa y el azúcar, y removemos hasta incorporar todo por completo. Por otro lado, pondremos la leche, la nata, junto con el estabilizante (reservaremos una parte de la leche) y llevaremos a ebullición para que el estabilizante haga su efecto y una vez templado mezclamos la gelatina previamente hidratada.

En la Thermomix pondremos la leche sobrante junto con la ralladura de limón, y le daremos máxima potencia durante 3 minutos.

Mezclar todos los ingredientes y meter en botes de paco jet y congelar.

Para los limones nitro:

- c/s helado de limón

Para los limones nitro.

Extender el helado de limón sobre los moldes de semiesfera y ultra congelar. Cuando esté bien congelado juntar dos partes de semiesfera y volver a congelar.

Para el baño:

- 200 gr chocolate blanco
- 100 gr manteca de cacao
- c/s colorante amarillo

Para bañar los limones:

Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao. Agregar colorante amarillo para simular el color de los limones y bañar las bolas de helado con cuidado intentando con el goteo del chocolate darle la forma más parecida a un limón. Reservar en el congelador hasta la hora del pase.

Granizado de ginebra:

- 250 gr zumo de limón
- 75 gr azúcar moreno
- 15 gr de glucosa
- 100 gr de ginebra
- 1 hoja de gelatina
- 150 gr agua



Diego Dato, chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui en el resort de 5* Las Terrazas de Abama, en Tenerife, y Sergio Fuentes, su mano derecha, nos proponen la elaboración de un postre ideal: Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

Para el granizado de ginebra:

Hacer un jarabe con 150g de agua, el azúcar y la glucosa. Añadir la gelatina. Poner en una placa metálica y añadir el zumo de limón y la ralladura. Por último, agregar la ginebra y congelar.

Crema de limón

- 100 azúcar
- 120 gr zumo limón
- 60 gr yema de huevo
- 60 gr huevo entero
- 6 gr ralladura limón

Para la crema de limón

Juntar todo en un bol y calentar en un baño maría hasta los 80º sin parar de mover. Enfriar y filmar a piel. Una vez frío meter en un sifón pequeño con una carga y reservar.

Bizcocho de yogurt de limón

- 150 gr huevo entero 125 gr yogurt
- 125 gr aceite oliva 240 harina floja
- 300 azúcar
- 15 levadura royal
- 6 limones rallados

Para el bizcocho de yogurt

Montar los huevos hasta que doblen el volumen y, por otro lado, mezclar el yogurt con el aceite, el azúcar e integrar bien. A continuación, mezclar con los huevos y agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón. Encamisar y hornear a 170º durante 20 ´.

Aire de cardamomo y citronela

- 16gr de citronela 4gr de piel lima
- 250gr de jugo de agua y citronela 50gr de nata
- 50gr de leche
- 5gr de cardamomo 10 gr azúcar 9 gr lecitina por litro de jugo

Para el aire:

Laminar la citronela muy fina. Hervir en un cazo el agua junto con la leche el azúcar y la nata. Retirar del fuego, agregar el cardamomo, la citronela y la piel de lima picadas en juliana fina. Infundionar tapado con film durante 10 minutos. Pasado el tiempo colar con un chino fino y probar de sal. Agregar 9gr de lecitina por litro de jugo.