

FOTO



NOMBRE DE LA ELABORACIÓN	Trampantojo de Huevo poché con migas de pastor
CATEGORÍA	Postre
INGREDIENTES PARA EL HELADO DE LECHE MERENGADA (CLARA DEL HUEVO)	<ul style="list-style-type: none"> - 500ml Leche - 1 ramita de Canela - 100 gr azúcar - Piel de dos limones - 2 claras de huevo
INGREDIENTES PARA LA YEMA DE HUEVO	<ul style="list-style-type: none"> - 4 Yemas de huevo <p>Para el lemon curd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 huevos - 100 ml zumo de limón - Ralladura de 2 limones - 100 gr azúcar - 50 gr mantequilla - Colorante alimentario
INGREDIENTES PARA el crumble de manzana (migas de pastor)	<ul style="list-style-type: none"> - 150 gr. de harina - 220 gr. de azúcar moreno - 1 ¼ cucharadita de canela molida - 115 gr. de mantequilla - 40gr almendra picada - 20 gr manzana troceada
UTENSILIOS UTILIZADOS	<ul style="list-style-type: none"> - Balanza de cocina <p>Para el helado de leche merengada:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cazo - Espátula o cuchara de madera - Colador - Papel film - Varillas

	<p>Para la yema de huevo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jeringuilla - Cazo - Boles - Cuchara de madera <p>Para las migas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bol -
PREPARACIÓN DEL HELADO DE LECHE MERENGADA	<p>Infundiar la leche con la canela y la corteza del limón. Colar y enfriar. Por otra parte, montar las claras a punto de nieve con 50gr de azúcar. Posteriormente añadir el merengue a la leche fría removiendo con ayuda de unas varillas y congelar. Remover la mezcla cada hora para obtener una textura cremosa. Cuando el helado esté, añadir 80 gr de éste sobre papel film y envolverlo. Presionar para darle forma tratando de simular lo que sería un huevo poché y mientras lo cierras dando vueltas, con los dedos hacer un hoyo en la parte superior, donde posteriormente se colocará la yema.</p>
PREPARACIÓN DE LAS YEMAS	<p>Con ayuda de una jeringuilla, extraer el 40% de la yema. Finalmente rellenar la yema con el lemon curd hasta alcanzar el tamaño original de la yema.</p>
PREPARACIÓN DEL CRUMBLE DE MANZANA	<p>Mezclar la harina con el azúcar moreno y la canela. Añadir la mantequilla troceada y con ayuda de los dedos (sin amasar) desmenuzar la mantequilla junto con los ingredientes hasta conseguir una textura arenosa. Por otra parte cortar las manzanas en pequeños dados y espolvorear con azúcar y canela. Además añadir una cucharada de harina para que absorba el agua que pueda soltar la manzana y no se reblandezca el crumble</p> <p>Untar de mantequilla una bandeja de horno, colocar la mezcla de la manzana y por encima echar el crumble y hornear a 180°C durante 40 minutos.</p>
PREPARACIÓN DEL LEMON CURD	<p>Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y la ralladura de los limones en un cazo y ponerlo al fuego a temperatura media sin dejar de remover. Es importante que la mezcla no pase de 70°C. Cuando la mezcla haya cuajado (10 minutos aproximadamente) retirarla del fuego, colarla a otro recipiente (para evitar grumos, si no hay no es necesario) y añadirle la mantequilla y la ralladura de los limones removiendo bien para que se funda.</p>

	Añadir un poco de colorante alimentario para simular el color de la yema. Filmar la superficie (tocando con el film la superficie de la crema) para que no haga costra y dejar enfriar.
MONTAJE DEL HUEVO	Retirar el film del helado con cuidado y con ayuda de una cuchara poner la yema en el hoyo previamente realizado. A continuación, con la jeringuilla retirar el 40% de la yema. Rellenar ésta con el lemon curd hasta alcanzar el tamaño original de la yema.
PRESENTACIÓN	Colocar el crumble de manzana previamente calentado 30 segundos en la base del plato. Sobre éste, añadir el huevo. Finalmente, decorar con un poco de hierbabuena.
TIEMPO DE ELABORACIÓN DE LA RECETA	3.30h