

Receta: **MOJITO. "BOUNCE BY CIRCA"**



Chef:  
**SAMUEL SERRANO**

Restaurante:  
**PASTELERÍA LA BARRA  
DULCE**



## INGREDIENTES:

### Mousse de lima:

75 g zumo lima  
2 hojas de gelatina  
10 g de azúcar  
35 g de merengue italiano  
50 g de nata semimontada

### Cremoso de ron:

50 g de nata  
50 g de ron blanco  
125 g de chocolate blanco  
2 colas de gelatina

### Bizcocho hierbabuena:

25 g de huevo  
50 g de azúcar  
50 g de harina  
4 g de impulsor  
50 g de leche  
35 g de aceite oliva  
25 g de hierbabuena fresca

## RECETA 3

*#ComerseElVerano*

Receta: **MOJITO. “BOUNCE BY CIRCA”**

## ELABORACIÓN:

### Mousse de lima:

En un bol calentaremos el zumo de lima y el azúcar y una vez que veamos que éste se ha disuelto, añadiremos las colas de gelatina y dejaremos que enfríe hasta unos 25°. Cuando llegue a esta temperatura mezclaremos con el merengue y la nata semimontada y reservaremos en la nevera.

### Cre moso de ron:

Pondremos a hervir la nata con el ron y una vez llegue a ebullición, añadimos al chocolate blanco las colas de gelatina previamente hidratadas. A continuación, homogeneizamos toda la mezcla y reservamos en la nevera.

### Bizcocho de hierbabuena:

En un bol batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen, añadimos la leche que previamente habremos triturado con la hierbabuena y, a continuación, echamos la harina, extendemos en una bandeja para horno y cocemos a unos 180° durante 7 minutos. Dejamos enfriar.

## MONTAJE:

En un bol de media esfera dispondremos la mousse y con la ayuda de una manga o una cuchara incorporaremos al centro del molde una porción del cremoso de ron. A continuación, taparemos con un trozo del bizcocho cortado el molde y terminaremos de llenar con un poco más de mousse de lima. Por último, congelaremos para su posterior desmoldado.

## INSPIRACIÓN:

*“Nos hemos inspirado en dos factores como son las formas de la carpa de “Bounce by Circa” y el diseño de un nuevo postre que siendo una bebida lo convertimos en algo comestible y “masticable”. Al igual que Yaron Lifschitz intentamos redibujar los límites de lo posible, pero en este caso del mundo dulce”.*

## RECETA 3

#ComerseElVerano