

RECETA

# Miel Urbana

lienzo

Por María José Martínez



# 1 Infusión de Tomillo limonero

## INGREDIENTES

Tomillo limonero  
**2 manojos**

Nata  
**2 litros**

## ELABORACIÓN

- Dejar reposar por 1 día, infusionando en frío en nevera. Colar y volver a pesar.

# 2 Ganache

## INGREDIENTES

Nata  
**1,8 litros**

Chocolate blanco  
**1,125 kg**

Gelatina láminas  
**38 (19)**

Zumo de limón recién exprimido  
**450 gr**

Glucosa líquida  
**50 gr**

Miel de Patraix  
**100 gr**

Agar-agar  
**17,5 gr**

## ELABORACIÓN

- Hidratar la gelatina en agua fría con hielo, lámina por lámina.
- Pesar el chocolate.
- Pesar la nata infusionada y añadir lo que falte de nata hasta llegar al peso.
- Pesar en la misma olla, nata, zumo de limón, glucosa, miel y agar agar.
- Llevar a ebullición por 1 minuto. Remover constantemente.
- Fuera de fuego añadir la gelatina y el chocolate.
- Pasar por turmix y colar en gastro, poner film en contacto y refrigerar.
- Montar en Kitchenaid y poner en mangas.

## 3 Gel de limón

### INGREDIENTES

Zumo de limón

**250 gr**

Agua mineral

**700 gr**

Miel de jardín real

**50 gr**

Agar-agar

**16 gr**

### ELABORACIÓN

- Llevar todo hasta 90°C.
- Poner en un gastro a la nevera. Licuar en la thermomix y colar.

## 4 Crema pastelera de Fondillón

### INGREDIENTES

Leche

**450 gr**

Yema

**80 gr**

Miel de malilla

**115 gr**

Maicena

**88 gr**

Fondillón

**36 gr**

Nata

**200 gr**

### ELABORACIÓN

- Colocar en un bol la miel , yemas y maicena. Remover con varilla.
- En frío añadir a la leche la mezcla anterior y colar. Cocinar al fuego durante 3 min.
- Enfriar y pasar por thermomix. Añadir el fondillón y terminar mezclando con la nata montada punto yogurt.



## Panal de miel

### INGREDIENTES

Nata

**Invierno - 500 gr**

**Verano - 500 gr**

Cera abeja

**Invierno - 500 gr**

**Verano - 500 gr**

Infusión

**Invierno - 300 gr**

**Verano - 300 gr**

Manteca

de cacao

**Invierno - 200 gr**

**Verano - 250 gr**

Gelatina

**Invierno - 12 gr**

**Verano - 7,5 hojas**

Miel de la seu

**Invierno - 40 gr**

**Verano - 40 gr**

### ELABORACIÓN

- Infundir la nata con la cera de abeja. Dejar enfriar. Retirar la cera.
- Hidratar la gelatina.
- Calentar la infusión en olla y añadir en este orden: Miel. Gelatina. Manteca.
- Rellenar moldes, congelar 24 horas y desmoldar.

RECETA

# Miel Urbana

*lienzo*

Por María José Martínez

