

# MAZAPÁN CON SOPA DE CÍTRICOS

---

## INGREDIENTES

## DESARROLLO

---

### MAZAPÁN

- 480 grs almendra cruda en polvo
- 400 grs de azúcar normal
- 120 grs de agua

- poner el agua y el azúcar a cocer.
- añadir la almendra muy finamente picada y triturar.
- dejar reposar 24 horas.
- moldear.
- gratinar o caramelizar con un soplete.

---

### ACEITE

#### Gominola de aceite de oliva

- 1 dcl de agua
- 2 dcl de aceite de oliva
- 100 grs de azúcar glace
- 100 grs de azúcar isomalt
- 24 grs de glucosa
- 8 hojas de gelatina
- 2 ramas de vainilla

- poner en un cazo: agua, azúcar glace, isomalt y glucosa a calentar a 90° C durante 5 min sin dejar de remover.
- verter la mezcla en la termomix y añadir en hilo fino el aceite de oliva para conseguir una mezcla homogénea.
- agregar las semillas de vainilla, obtenidas de raspar las vainas partidas por la mitad.
- pasar la mezcla por un colador y disolver la gelatina previamente hidratada.
- mezclar con el ácido cítrico.
- colocar la masa restante y colocar en una bandeja para que cuaje.
- cortar y parar por una mezcla de azúcar y piel de cítricos molidos en polvo. (sal de cítricos)

- 100 grs de azúcar
- 6 grs de ácido cítrico

---

### VINO

#### Granizado de vino tinto

- 1/5 litro de vino tinto
- 100 grs de azúcar
- c/s especias variadas
- zumو de naranja y limón
- 2 hojas de gelatina

- dejar reducir el vino, azúcar y aromatizantes hasta obtener una reducción y colar.
- obtener 3 dcl de reducción y mezclar.
- añadir la gelatina hidratada previamente.
- dejar en el congelador a fin de obtener un líquido congelado para posteriormente rasparlo y obtener un granizado.

---

### CÍTRICOS

#### Sopa de naranja y pomelo

- 1/2 kilo de naranja (mandarina)
- 200 grs de pomelo
- 100 grs de azúcar
- 1 unidad de gelatina

- obtener el zumo de los cítricos y colar.
- mezclar con el azúcar en proporción de 1 litro 200 grs de azúcar.
- añadir la gelatina atemperada y previamente hidratada mezclando y colar.
- reposar en cámara hasta servir.

---

### FRUTOS SECOS

Están en el mazapán

---

### OTROS

Flores y otros elementos decorativos.

---