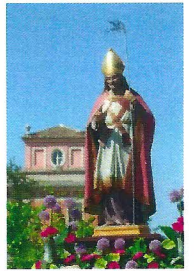


# La Mitra de San Babilés

Autor: Manuel González  
"EL ANTIGUO CONVENTO"



## INGREDIENTES:

### Bizcocho jugoso de cítricos:

- 10 huevos
- 6 yemas
- 450 gr de almendra en polvo
- 40 gr de nata en polvo
- 500 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- Ralladura de 1 naranja y 1 limón.

### Crema de cítricos:

- 600 gr de mezcla de zumos de cítricos
- 350 gr de yema de huevo
- 350 gr de huevo
- 350 gr de azúcar
- 15 gr de hojas de gelatina
- 350 gr de mantequilla.

### Teja de caramelo de naranja:

- 300 gr de azúcar
- 6 gr de pectina N. H. 44
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de glucosa
- 20 gr agua
- Aroma de naranja.

*Para Manuel González  
de Manuel González*

## ELABORACIÓN:

**Bizcocho:** Mezclar la harina de almendra, la nata en polvo y el azúcar junto con la pulpa de la vainilla y las ralladuras. Añadir poco a poco los huevos y las yemas y batir durante 5 minutos. Engrasar los moldes con mantequilla y rellenar  $\frac{3}{4}$  partes. Lustrar con azúcar glass y meter al horno a 170° C durante 20/25 minutos.

**Crema de cítricos:** Calentar los zumos, el azúcar, la yema y el huevo a 85° C. Colar y volcar sobre la gelatina previamente hidratada y escurrida. Enfriar a 40° C y emulsionar con la mantequilla. Llenar los moldes y congelar.

**Teja de cítricos:** llevar a ebullición la mantequilla, la glucosa y el agua. Añadir el azúcar y la pectina previamente mezcladas, el aroma de naranja y llevar de nuevo a ebullición. Enfriar. Sobre un tapete de silicona colocar bolas de unos 7 gr. de la mezcla de teja y cocer a 175° C hasta que doren. Cuando estén moldeables, sacar del tapete al tejero.