

Fresas con nata

Jordi Roca



Composición

(8 personas)

BASE DE NATA GEL DE FRESA SORBETE DE FRESA
CAMELO INFUSIÓN FRESONES PIEL DE LECHE

1

Base de nata

750 g de nata
125 g de dextrosa
6 hojas de gelatina

Calentamos la nata con la dextrosa, añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas, y la dejamos enfriar. La montamos con unas varillas y reservamos.

2

Gel de fresa

500 g de puré de fresa
12 g de agar-agar
3 hojas de gelatina

Mezclamos el puré de fresa con el agar-agar, llevamos la mezcla a ebullición y la retiramos del fuego. Incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas, dejamos que cuaje, la texturizamos con la batidora eléctrica y le extraemos el aire con ayuda de una máquina de vacío al 100%. Reservamos.

3

Base de sorbete

200 g de agua
40 g de glucosa atomizada
200 g de azúcar
35 g de dextrosa
20 g de azúcar invertido
5 g de estabilizador SL-29

En un cazo, ponemos el agua junto con la glucosa atomizada, el azúcar, la dextrosa y el azúcar invertido; lo calentamos. Cuando llegue a 40 °C incorporamos el estabilizador y removemos enérgicamente la preparación con unas varillas hasta llegar a los 85 °C. La retiramos del fuego, la colamos y la enfriamos. La reservamos.

4

Sorbete de fresa

500 g de puré de fresa
250 g de base de sorbete
(elaboración anterior)

Mezclamos ambas preparaciones con la batidora eléctrica, las pasamos por la heladera y las reservamos a -18 °C.

5

Caramelo

100 g de isomalt
100 g de fondant
100 g de glucosa
4 gotas de colorante rojo

Mezclamos los azúcares y los fundimos a 160 °C, entonces añadimos las gotas de colorante rojo y lo removemos bien. Volcamos la preparación sobre una lámina de silicona y la satinamos estirándola y juntándola unas 20 veces. Cogemos una pequeña cantidad y la estiramos para formar un hilo bien fino, que enrollaremos alrededor de un cilindro de plástico de 5 cm de diámetro. Lo dejamos enfriar y retiramos el cilindro. Lo reservamos.

6

Infusión de fresones

500 g de fresones
50 g de azúcar

Introducimos los fresones y el azúcar en una bolsa de vacío. La sellamos y sumergimos en el Roner a 80 °C durante 1 h. Colamos y reservamos el líquido obtenido.

7

Piel de leche

1.000 g de leche entera
Nata líquida

Ponemos leche en una sartén de 25 cm de diámetro la llevamos a una temperatura de 60 °C aproximadamente; retiramos las burbujas que aparezcan. Entonces se empezará a formar una capa de nata en la superficie. La primera capa tarda unos 15 min en formarse, el resto se hace en aproximadamente 8 min. Tomamos la capa de leche por la mitad y la levantamos con mucho cuidado. La colocamos sobre una bandeja forrada con film y pintada con nata líquida; pintamos de nuevo con nata por encima y tapamos con film. Conservamos en la cámara hasta el momento del servicio.

8

Montaje y acabado del plato

Fresas silvestres
Fresas albinas

Sobre una lámina de acetato de 10 x 15 cm trazamos líneas de gel de fresa en diagonal y con una separación de 0,5 cm entre ellas. Lo congelamos.

Tendemos una capa fina de base de nata montada sobre el acetato con las líneas de gel de fresa congeladas y lo enrollamos en forma de cilindro de manera que el centro quede vacío. Volvemos a congelar y rellenamos el cilindro con el sorbete de fresa.

Disponemos en el centro del plato una piel de leche y unas gotas de la infusión de fresa. Encima, colocamos el caramelo con la espiral de helado de fresa dentro. Decoramos con fresas silvestres intercaladas con fresas albinas.

