



Así se cocina 'Elegance Fres-Cor', postre de Juan Carlos Moraes da Souza

INGREDIENTES Y PASOS PREVIOS

Sablé

100 grs harina floja
60 grs mantequilla
38 grs azúcar lustre
12 grs harina de almendras
22 grs huevos
1 gr sal
1 gr aroma de vainilla

Poner la mantequilla blanda en un cuenco grande; añadir el azúcar y mezclar bien, hasta que el azúcar esté bien integrado y la mantequilla cremosa. Añadir luego los huevos, y volver a mezclar hasta que quede incorporado todo.

Incorporar harina, la harina de almendras, la sal y el aroma de vainilla. Dejar reposar la masa en nevera unos 5 minutos, para poder estirarla.

Pasados los 5 minutos, estiramos, con un grosor de 2,8 mm. Cortamos al tamaño deseado y congelamos, para luego llevar al horno a temperatura de 160° C, por 12 minutos.

Después de horneadas las galletas, bañaremos con chocolate e inspiración de Fresas.

Fresas Impregnadas

Fresas cortadas en brunoise y en cuartos.

Pondremos en bolsa de vacío junto con champán.

Embarar al vacío, y utilizar 10-20 minutos más tarde.

Gel de albahaca y Champán

Un manojo de albahaca

40 ml Champán

5 grs. gel cream frío

Blanquear la albahaca. Después de blanquear la albahaca añadir el champán y el gel cream, pasar por el túrmix y colar. Disponer en un biberón.



Coulis de fresas

250 g de fresas

80 g de azúcar blanca

3 cucharadas de zumo de limón

Lavar las fresas y cortarlas en trozos.

Ponerlas a cocer en un cazo junto con el azúcar. Cocinarlas a fuego medio durante unos 10 minutos.

No es necesario que las aplaste ni las remueva; ellas solas se irán deshaciendo con el calor.

Mientras, exprima el limón y añada 3 cucharadas de zumo a las fresas. Pasado el tiempo de cocción, retirarlas del fuego y esperar un poco a que se atemperen. Pasar luego por el túrmix y colar.

Disponer en un biberón.

Mousse de chocolate Inspiración de fresas

105 grs. leche

32 grs. masa de gelatina

20 grs. pasta de fresas

220 grs. chocolate inspiración de fresas

220 grs. nata semimontada

Semimontar la nata, reservar

Calentar la leche, añadir la masa de gelatina hasta que se diluya.

En un bol añadimos el chocolate de fresas con la pasta de fresas y luego la mezcla anterior.

Pasamos por túrmix para emulsionar. Dejamos que baje la temperatura a 36°C para luego añadir la nata semimontada en modo envolvente.

Dispondremos en una manga pastelera.

Creoso de chocolate blanco con aroma de lima

125 grs. leche

36 grs. masa de gelatina

237 grs. chocolate blanco

Gotas de aroma de lima

1 lima (ralladura)

250 grs nata semimontada

Calentar la leche, añadir la masa de gelatina hasta que se diluya.

En un bol tendremos el chocolate blanco con el aroma de lima, introduciremos la leche caliente.



Pasamos por túrmix para emulsionar. Dejar que baje la temperatura a 36°C para luego añadir la nata semimontada y la ralladura de lima en modo envolvente. Pondremos en manga pastelera con la boquilla deseada.