Fresas con nata: un postre muy creativo

Dificultad:
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para los rulos de fresa: - 80 gr de gel de fresa. - 8 pax de nata montada. - 480 gr de helado de nata. - 1 papel antigrasa.

Para el gel de fresa: - 80 gr de puré de fresa. - 1 gr de Agar ¡Agar (gelatina vegetal de origen marino).

Para el helado de nata: - 650 gr de leche entera. - 270 gr de nata líquida 35%. - 52 gr de leche en polvo. - 36 gr de Dextrosa. - 186 gr de azúcar. - 7 gr de procrema neutro.

Por los bastoncillos de merengue de frambuesas: - 40 gr de clara pasteurizada. - 40 gr de azúcar. - 40 gr de azúcar lustre. - 10 gr de frambuesas en polvo.

Para las semiesferas de helado de polvo de limón: - 100 gr de limón (gajos). - 8 gr de limón (ralladura de la pela). - 70 gr de azúcar.

Para la gelatina de fresas: - 200 gr de sopa de fresas. - 8 gr de gelatina en hojas.

Para la sopa de fresas: - 1000 gr de fresón extra. - 250 gr de azúcar.

Para la nube: - 100 gr de puré de arándanos negros. - 260 gr de azúcar. - 84 gr de azúcar invertido. - 100 gr de azúcar invertido. - 200 gr de azúcar de lustre antihumedad para espolvorear. - 22 gr de gelatina de hojas.

Para la confitura de limón: - 1 limón - 1 huevo - 150 gr de azúcar - 37’5 gr de agua.

Para la salsa de fresas: - 60 gr de sopa de fresas. - 160 gr de gelatina en frío. - 1 gr de colorante rojo en polvo.

/ Preparación