

Fresas con nata: un postre muy creativo

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.

¿Fresas con nata? **¿Qué secreto puede tener preparar unas fresas con nata**, podríamos pensar. Y seguramente tendríamos razón sino fuera porque esta receta viene firmada por la **creatividad e imaginación culinaria** del chef con estrella Michelin [Nandu Jubany](#), propietario del restaurante [Can Jubany](#). Su preparación no es sencilla, pero el resultado es... ¡sorprendente!

ELABORACIÓN de los rulos de fresa: - Cortar el papel en rectángulos de 12 x 6,5 cm y estirarlos. - Hacer 5 líneas paralelas entre ellas, en diagonal al papel y de unos 3 cm de separación, de gel de fresa con la ayuda de manga pastelera. - Estirar la nata montada sobre toda la superficie donde no hay el gel de fresa. - Enrollar el papel, poner dentro del molde cilíndrico y congelar. - Una vez congelado, con la ayuda de una manga pastelera, poner gel de nata en el interior y volver a poner en el congelador. - Una vez congelado, retirar el molde y el papel.

ELABORACIÓN del gel de fresa: - Poner el puré y el Agar Agar en un cazo y subir hasta 80º C. - Enfriar y reservar. **INGREDIENTES para la nata:** - 150 gr de nata líquida 35%. - 25 gr de Dextrosa (glucosa en polvo). - 2 gr de gelatina de hojas.

ELABORACIÓN de la nata: - Calentar una parte de la nata para deshacer las gelatinas, previamente hidratadas, y la Dextrosa. - Mezclar con el resto y reservar 24 horas en la nevera.

PREPARACIÓN del helado de nata: - Subir a 40º C la leche, la nata, la leche en polvo y la Dextrosa. - Añadir el azúcar y el neutro y subirlo a 82º C. - Enfriar en baño maría invertido. - Dejar 24 horas y pasar por la mantecadora.

ELABORACIÓN de los bastoncillos de merengue de frambuesas: - Poner la clara a montar y cuando está casi a punto de nieve, añadir el azúcar despacio y continuar montando. - Una vez el merengue está montado, reducir la intensidad de la bateadora y añadir el azúcar lustre. - Dejar mezclar unos segundos y poner un poco de polvo de frambuesas. - Poner en una manga pastelera y hacer bastoncillos de 15 cm de largo sobre papel sulfurizado. - Poner más polvo de frambuesas por encima con la ayuda de un colador. - Poner los bastoncillos a calentar para que

queden secos.

ELABORACIÓN de las semiesferas de helado de polvo de limón: - Reservar la ralladura de los limones. - Cortar los gajos. - Poner todo junto con el azúcar y congelar. - Una vez congelado, poner en la Pacojet. - Llenar los moldes de semiesfera. - Congelar, quitar del molde y reservar en el congelador.

ELABORACIÓN para la gelatina de fresas: - Calentar una parte de la sopa de fresas para deshacer las hojas de gelatina, previamente hidratadas.

ELABORACIÓN de la sopa de fresas: - Envasar todo en una bolsa al vacío. - Cocer en la Roner a 63º C durante 2 horas. - Reservar 24 horas en la nevera y decantar.

ELABORACIÓN de la nube: - Poner el azúcar, el puré y el primer azúcar invertido en un bote y subir a 110º C. - Cuando empiece a hervir, deshacer las hojas de gelatina y ponerlas a montar junto con el segundo azúcar invertido. - Cuando la mezcla llegue a 110º C, añadir en la Kitchen con la marcha alta. - Cuando acabamos de ponerlo todo, dejar enfriar bajando un poco la marcha de la Kitchen. - Cuando la masa esté bastante fría y ya no se baje, poner en una manga pastelera y hacer tiras largas de 2,5 cm de anchura sobre con azúcar lustre anitihumedad en la base. - Poner azúcar lustre por encima, con la ayuda de un colador y dejar enfriar. - Porcionar y reservar.

ELABORACIÓN de la confitura de limón: - Poner el azúcar, el agua y el zumo y la ralladura de los limones en un bote y subir a 65º C. - Cuando llegue a esta temperatura, añadir los huevos batidos. - Llevar a ebullición y bajar el fuego. - Dejar cocer unos 10 minutos procurando que no se queme de la base. - Enfriar con baño maría invertido.

ELABORACIÓN de la salsa de fresas: - Mezclar el colorante con la sopa de fresas. - Mezclar con la gelatina y reservar en frío.

ACABADO: - 4 rulos de fresa. - 4 bastoncitos de merengue de frambuesas. - 12 semiesferas de helado de polvo de limón. - 20 unidades de gelatina de fresa. - 40 trocitos de nube. - 20 puntos de confitura de limón. - 48 fresitas de bosque. - 40 gr de salsa de fresas. - 12 hojas de hierba luisa.

PRESENTACIÓN: - Poner el crujiente. - Hacer los puntos de confitura de limón. - Poner los trocitos de nube y los dados de gelatina. - En el momento de pasar el

postre, poner el rulo en el centro del plato, ponerle encima el tronco de merengue y encima las fresitas de bosque. - Poner un poco de salsa de fresa y el helado de polvo de limón.