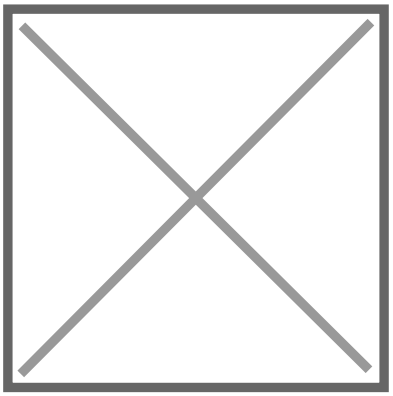
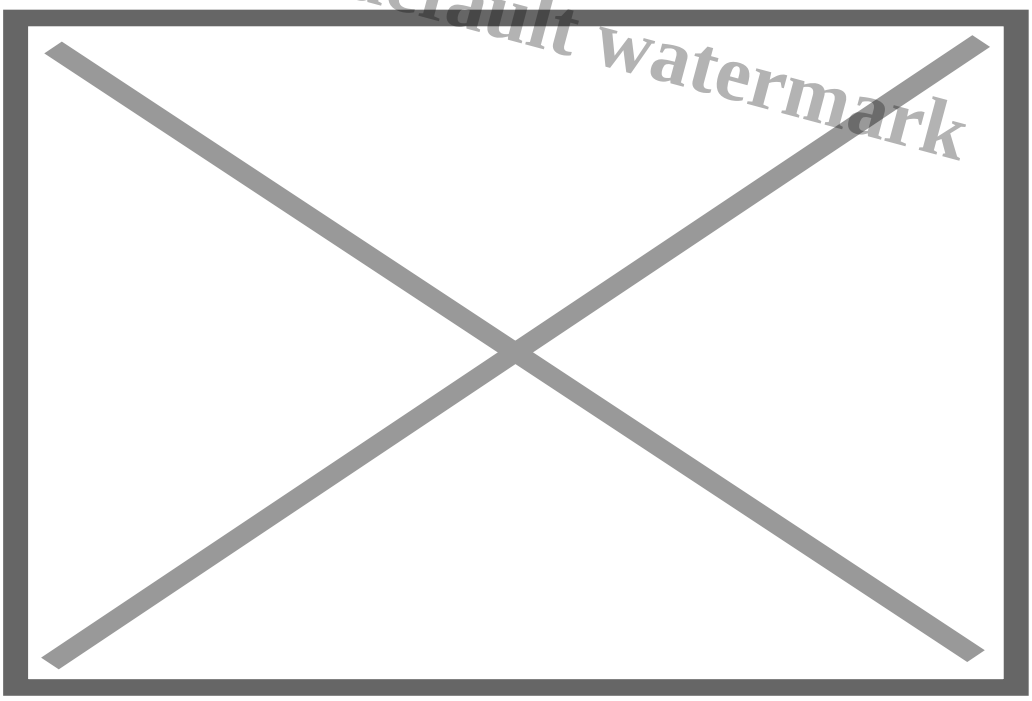


Gelatina de frutas

DescripciÃ³n



En Ã©sta receta he aprendido que no todas las gelatinas son iguales y lo mÃ¡s importante **en quÃ© se mide su fuerza gelificante: En GRADOS BLOOM,** como **bronce (125Âº Bloom), plata (160Âº Bloom), oro (190-225Âº Bloom) y platino (240Âº Bloom).**

Lo mejor es obedecer siempre las instrucciones del fabricante.

Ingredientes: **(Para diez personas).**

Para la gelatina de frutos rojos.

- 300 gr de fruta, 250 gr de fresas (la original lleva cerezas) y 50 de frutos rojos, los que os gusten. He elegido las fresas y la mezcla de frutas rojas congeladas de Mercadona.
- 500 ml agua.
- Otros 150 ml de agua.
- 50 gr de azÃºcar.
- 7 hojas de gelatina neutra.

Para la gelatina de batido.

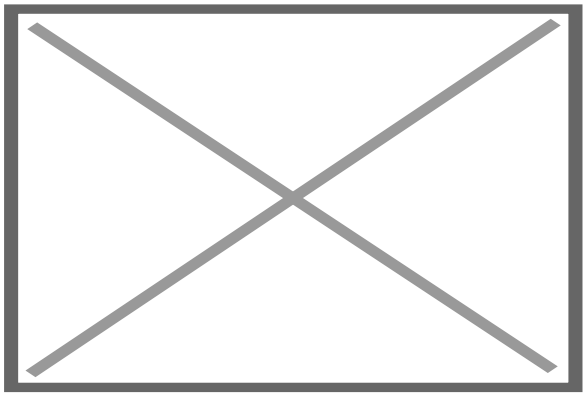
- 220 ml de leche evaporada. La receta original lleva nata.
- 180 ml de leche.
- 40 gr de azÃºcar
- 75 gr de frutas rojas.
- 5 hojas de gelatina neutra.

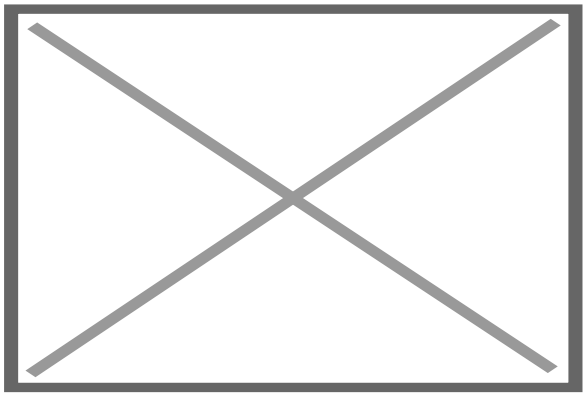
default watermark

PreparaciÃ³n:

Sacamos del congelador las bolsas de fruta congeladas uno 15-20 minutos antes de empezar con la receta.

Escogemos el molde para nuestra gelatina, en Ã©sta ocasiÃ³n uno redondo con hueco central de 17 cm de diÃ¡metro y 8 cm de altura hasta el borde del hueco interno. Untamos el molde con aceite de oliva, con ayuda de una brocha y reservamos.

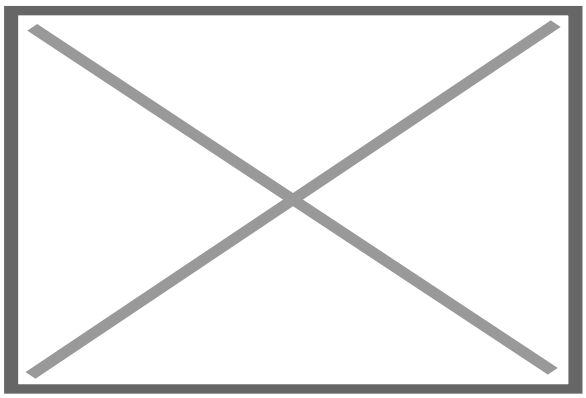




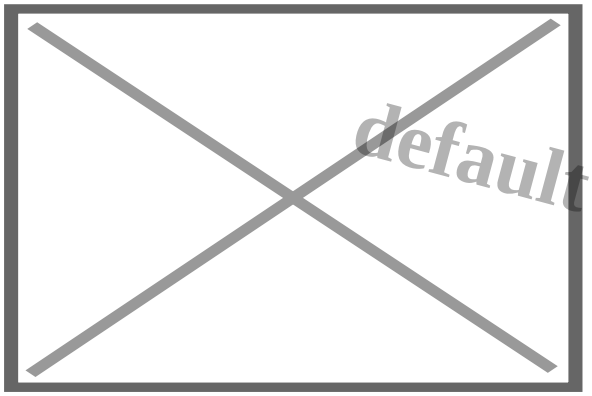
default watermark

De la gelatina de frutos rojos.

Calentamos en un cazo 1/2 litro de agua, aÃ±adimos el azÃºcar, removemos para que se disuelva.

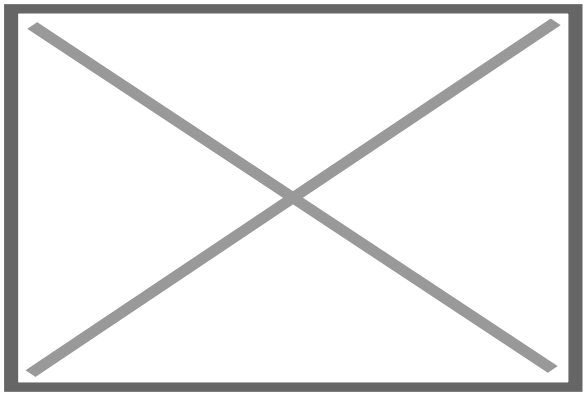


Y cuando estÃ© hirviendo echamos las fresas y los 50 gr de frutas rojas. Cocemos 5 minutos, apartamos del fuego, dejando que las frutas infusionen el agua mientras se enfrÃa. Retiramos las fresas y reservamos.

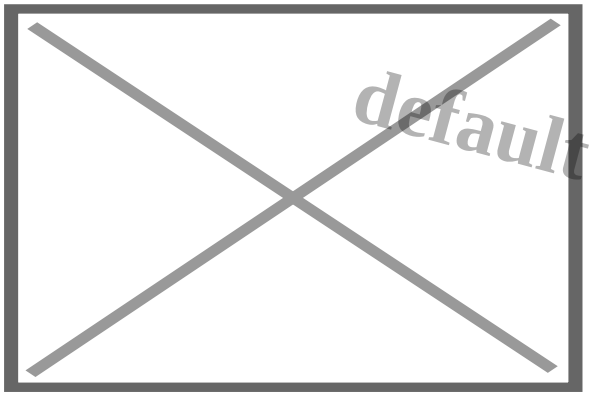


default watermark

Hidratamos las 7 hojas de gelatina en un cuenco con agua frÃa, durante 5 minutos. Reservamos.

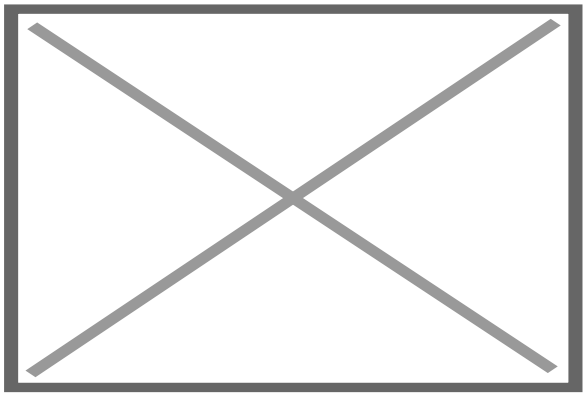


Trituramos el agua con las frutas rojas y colamos (opcional). AÃ±adimos otros 150 ml de agua frÃa y dejamos atemperar.



Cuando el lÃquido estÃ© a temperatura ambiente, cogemos un poco (un cuarto de taza aproximadamente), calentamos ligeramente en el microondas y echamos en Ã©l las hojas de gelatina hidratadas y bien escurridas. Removemos bien hasta que se disuelva por completo y lo aÃ±adimos al resto del lÃquido.

Pasamos todo a una bandeja de horno amplia, con el fin de que se enfrÃe lo antes posible e introducimos en la nevera.

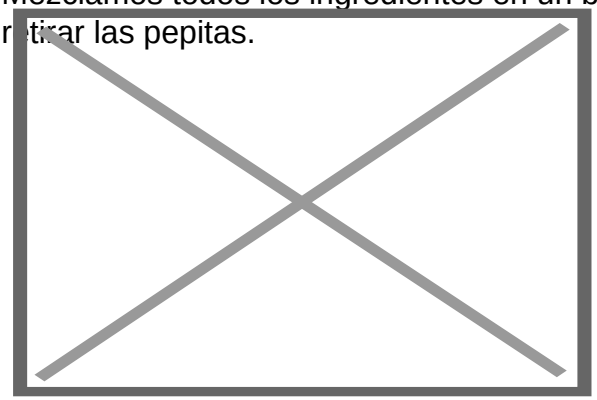


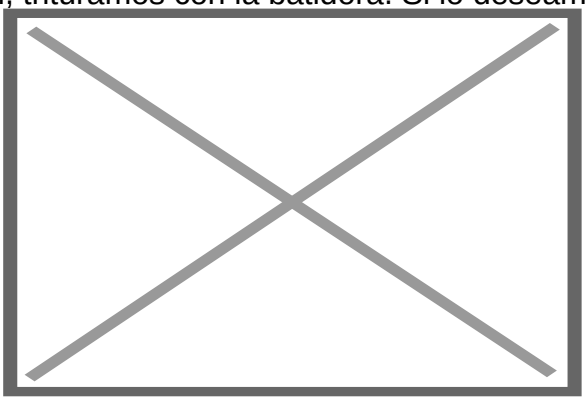
default watermark

De la gelatina de batido.

Hidratamos las 5 hojas de gelatina en un recipiente con agua frÃa durante 5 minutos. Reservamos

Mezclamos todos los ingredientes en un bol, trituramos con la batidora. Si lo deseamos colamos para retirar las pepitas.





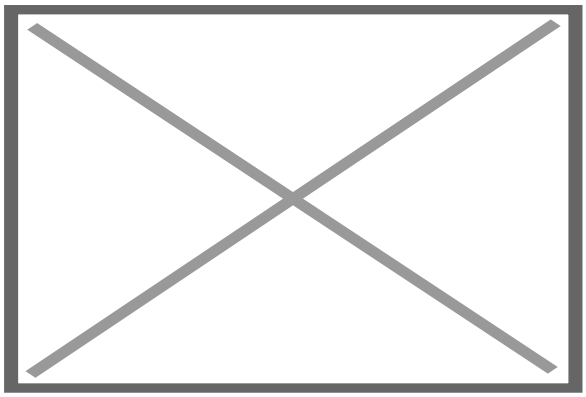
Y procedemos del mismo modo para agregar la gelatina (cogemos un poco de la mezcla, calentamos ligeramente en el micro y disolvemos en ella la gelatina hidratada y escurrida). Removemos bien hasta que se disuelva.

Pasamos la mezcla a otra fuente de horno amplia y metemos en la nevera para que enfrÃe rÃ¡pido. Cuando las gelatinas tengan una textura parecida a la clara de huevo, sacamos.

default watermark

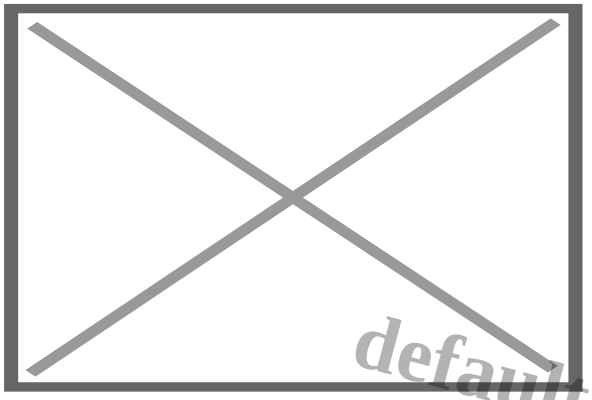
Del montaje.

Colocamos las fresas reservadas en el fondo del molde. Vamos echando con cuidado la gelatina de frutos rojos.



Llevamos al frigorÃfico hasta que la superficie estÃ© ligeramente firme, pero aÃºn se puede dejar una marca con un dedo.

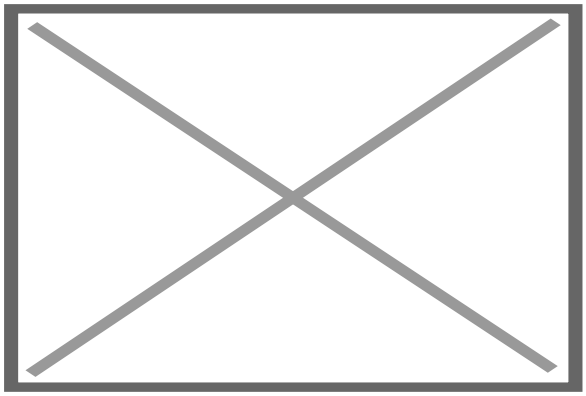
Echamos por encima la gelatina de batido, con cuidado, tapamos con film transparente y **dejamos en la nevera como mÃnimo 12 horas.**



default watermark

Una vez cuajada toda, sacamos, desmoldamos y degustamos.

Â¡Mirad quÃ© espectÃ¡culo de color!



Consejo: La he hecho de vÃspera. Me parece que estÃ¡ poco dulce, podemos aumentar un poco la cantidad de azÃºcar porque la fruta natural no endulza tanto.

VisÃÂtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃÂbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 22, 2017
Autor
admin