

Maduixes amb nata

Jordi Roca



Composició

(8 persones)

BASE DE NATA GEL DE MADUIXA SORBET DE MADUIXA
CAMEL INFUSIÓ MADUIXOTS PELL DE LLET

1

Base de nata

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

Escalfem la nata amb la dextrosa, hi afegim les fulles de gelatina prèviament hidratades, i la deixem refredar. La muntem amb unes barnilles i reservem.

2

Gel de maduixa

500 g de puré de maduixa
12 g d'agar-agar
3 fulles 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 sorbet

200 g d'aigua
40 g de glucosa atomitzada
200 g de sucre
35 g de dextrosa
20 g de sucre invertit
5 g d'estabilitzador SL-29

En un cassó, posem l'aigua junt amb la glucosa atomitzada, el sucre, la dextrosa i el sucre invertit; ho escalfem. Quan sigui a 40 °C incorporem l'estabilitzador i remenem enèrgicament la preparació amb unes barnilles fins a arribar als 85 °C. La retirem del foc, la colem i la refredem. La reservem.

4

Sorbet de maduixa

500 g de puré de maduixa
250 g de base de sorbet
(elaboració anterior)

Barregem les dues preparacions amb la batidora elèctrica, les passem per la geladora i les reservem a -18 °C.

5

Caramel

100 g d'isomalt
100 g de fondant
100 g de glucosa
4 gotes de colorant vermell

Mesclem els sucres i els fem fondre fins a 160 °C, llavors hi afegim les gotes de colorant vermell i ho remenem bé. Aboquem la preparació sobre una làmina de silicona i la setinem estirant-la i ajuntant-la unes 20 vegades. N'agafem una petita quantitat i l'estirem per formar un fil ben fi, que enrotllem al voltant d'un cilindre de plàstic de 5 cm de diàmetre. El deixem refredar i retirem el cilindre. El reservem.

6

Infusió de maduixots

500 g de maduixots
50 g de sucre

Introduïm els maduixots i el sucre en una bossa de buit. La segellem i la submergim al Roner a 80 °C durant 1 h. Colem i reservem el líquid obtingut.

7

Pell de llet

1.000 g de llet sencera
Nata líquida

Posem la llet en una paella de 25 cm de diàmetre i la portem a una temperatura de 60 °C aproximadament; retirem les bombolles que apareguin. Aleshores es començarà a formar una capa de nata a la superfície. La primera capa triga uns 15 min a formar-se, la resta es fa en aproximadament 8 min. Agafem la capa de llet per la meitat i l'aixequem amb molta cura. La col·loquem sobre una safata folrada amb film i pintada amb nata líquida; pintem de nou amb nata per damunt i tapem amb film. La conservem a la càmera fins al moment del servei.

8

Muntatge i acabat del plat

Maduixes silvestres
Maduixes albinas

Sobre una làmina d'acetat de 10 x 15 cm tracem línies de gel de maduixa en diagonal i amb una separació de 0,5 cm entre elles. Ho congelem.

Estenem una capa fina de base de nata muntada sobre l'acetat amb les línies de gel de maduixa congelades i l'enrotllem en forma de cilindre de manera que el centre quedi buit. Tornem a congelar i farcim el cilindre amb el sorbet de maduixa.

Disposem al centre del plat una pell de llet i unes gotes de la infusió de maduixa. Al damunt, col·loquem el caramel amb l'espiral de gelat de maduixa dins. Decorem amb maduixes silvestres intercalades amb maduixes albinas.

