

Receptari Nadal'21 Carme Rusalleda

TRES RECEPTES AMB FRUITS VERMELLS

COULIS DE FRUITS VERMELLS

ICONE internacional, a tot el món s'utilitzen tècniques de salses de fruites. La que us proposem, com que s'hi aplica una cocció lleugera manté més el sabor i el color.

200 g de maduixes
200 g de mores
200 g de nabius
200 g de gerds
200 g d'aigua mineral
100 g de sucre
el suc de ½ llimona

1---Poseu tota la fruita neta en un caçó amb el sucre, deixeu-ho coure a foc mitjà sense parar de remenar fins que arrenqui el bull, i continueu la cocció a foc lent durant 3 minuts anant-ho remenant.

2---Amb el caçó apartat del foc, afegiu-hi el suc de la ½ llimona, mescleu bé i tritureu-ho amb un túrmix, coleu per un colador fi, i ja teniu el coulis llest.

APÈNDIX DE LA RECEPTE

El coulis tolera la congelació, poseu-lo en bossetes especial congelació en fraccions de 250 g. Disposareu d'una magnífica salsa de fruits vermells per acompanyar gelats, cremes, nata, o pastissos.

La recepta podeu adaptar-la al vostre gust personal, variant els fruits vermells que us proposem.

+++++

MOUSSE FRUITS VERMELLS

Per a 8 motlles individuals

250 g Coulis de fruits vermells (a la recepta anterior)
250 g de nata 35% mg semi-muntada
25 g de sucre blanc
2 fulles i ½ de gelatina, de 2 g cada una

- 1---Poseu a hidratar les fulles de gelatina amb aigua freda i abundant.
- 2---Escalfeu el coulis fins a 70°.
- 3---Incorporeu les fulles de gelatina ben hidratades i escorregudes al coulis calent, afegiu-hi també el sucre, i controleu que la mescla refredi fins a 40°
- 4---Amb delicadesa afegiu a la mescla anterior la nata semi-muntada, a rajolí, i amb una espàtula aneu-ho remenant amb moviments rotatius per incorporar-la perfectament sense manipular massa la mousse.
- 5---Pes facilitar-vos omplir els motlles, poseu la mousse en mànega pastissera i repartiu-la als motlles individuals. Reserveu-los a la nevera fins al moments de la degustació

APÈNDIX DE LA RECEPТА

La mousse tolera la congelació. Reserveu els motlles al congelador protegits amb film de cuina per evitar que la mousse s'alteri de sabor, i al servir-los tingueu cura de deixar-los descongelar, per servir-los impecables.

+ + + + +

COC DE FRUITS VERMELLS

Per a un motlle rectangular i fondo de 30 x 20, folrat amb paper de forn

4 ous

250 g de sucre blanc

125 g de farina de blat, passada pel sedàs

10 gr. de llevat químic en pols, passat pel sedàs(Royal)

la ratlladura molt fina de ½ llimona

400 g de fruits vermells variats

un xic de sucre morè per espolsar per sobre

Disposeu del forn calent a 180°

1---Amb l'ajut d'un aparell elèctric de varetes, munteu fins que escumin ferm, els ous i el sucre.

2---Amb una espàtula i delicadament incorporeu al muntat anterior la farina, el llevat i la ratlladura de llimona

3---Aboqueu la massa al motlle i per sobre repartiu-hi la fruita elegida i el sucre morè i entreu el coc al forn ben calent a 180° durant 20 minuts. **EL COC DE FRUITS VERMELLS ES LLEST!**