Arrollado de crema y frutillas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema Chantilly

Azucar: 80 grs.

Crema de leche: 400 grs.

Masa

Manteca: 15 g
Harina: 80 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto

Azucar: 80 grs.
Huevos: 4 Unidades
Miel: 20 grs.

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Frutillas: 300 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl los huevos junto con el azúcar
- Lleve el bowl sobre un baño Maria y caliente la mezcla a 45ºC sin dejar de revolver
- Bata fuera del calor los huevos hasta punto letra, luego agregue la esencia de vainilla y mezcle hasta integrar.
- Pase la preparación a un bowl de boca ancha, agregue la *harina* previamente tamizada en tres veces, incorporándola con movimientos envolventes, luego incorpore la *manteca* derretida y tibia
- Enmanteque una placa de 25x 35cm con bordes de 2cm de alto, cubra con papel *manteca* y vuelva a enmantecar, luego vierta la preparación.

- Cocine en horno precalentado a 190ºC durante 10 minutos.
- Retire del horno y de vuelta sobre un paño espolvoreado con azúcar, despegue el papel y enrolle en caliente con el paño.

Crema Chantilly

- Coloque la **crema** de leche en un recipiente junto con el azúcar, bata a punto y deje reposar en la heladera durante 5 minutos
- Retire y agregue la esencia de vainilla, mezcle hasta homogeneizar
- Reserve nuevamente en la heladera.

Armado

- Lave y retire el cabito de las frutillas.
- Desenrolle el arrollado y unte con una buena capa de *crema* Chantilly, disponga dos filas de frutillas sobre la *crema* y enrolle.
- Reserve en heladera durante 1 hora para que adquiera firmeza.
- Corte luego en porciones al bies.

Presentación

- Disponga las porciones del arrollado en una fuente y espolvoree con azúcar impalpable.
- Acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-crema-y-frutillas