

# Crema de Bavaria con frescos al tequila

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de Bavaria

**Leche:** 1 L

**Azúcar:** 50 grs.

**Gelatina en hojas:** 10 g

**Cascara de limon:** 1 Tira

**Yemas:** 2 Unidades

**Canela En Polvo:** 10 g

**Cascara de naranja:** 1 Tira

**Crema chantilly:** 250 grs.

### Fresones al tequila

**Manteca:** 90 g

**Azúcar:** 300 grs.

**Tequila:** 1 Pocillo

**Fresas:** 500 grs.

**Azúcar morena:** 300 grs.

### Varios

**Fresas:** A gusto

**Hojas de menta:** A gusto

**Hilos de chocolate blanco:**

## Preparación de la Receta

### Crema de Bavaria

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- Coloque en una *cacerola* la leche junto con la cáscara de *naranja* y de *limón*, lleve a fuego y agregue la mitad de azúcar.
- Por otro lado blanquee las yemas con el resto de azúcar.

- Una vez que la leche rompa hervor vierta solo una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego vierta las yemas sobre la leche, mezcle continuamente con una cuchara de madera hasta lograr el punto de *nata*, hasta que espese la preparación. Retire y agregue la *gelatina* hidratada, mezcle hasta disolverla y enfrié en un baño maría invertido. Retire las cáscaras.
- Una vez fría la preparación incorpore de a poco la **crema** chantilly mientras mezcla hasta lograr que ambas cremas queden homogeneizadas.

## Fresones al tequila

- Lleve una sartén al fuego y agregue la *manteca* junto con el azúcar y el azúcar morena, mezcle y una vez disuelta el azúcar y la *manteca* incorpore las fresas previamente cortadas al medio, mezcle y cocine unos minutos, luego desglace con tequila y flambee, una vez que se consuma el alcohol retire y deje enfriar, luego tritúrelas hasta obtener una salsa.

## Armado

- Tome un tubo de mica de 50cm de largo y 4cm de diámetro aproximadamente, cierre uno de los extremos con papel film y coloque dentro de este la *crema* Bavaria, cierre el otro extremo con papel film y deje reposar en el freezer durante 8 horas aproximadamente.
- Con mucho cuidado quite la mica abriendo al medio y retire la *crema* de bavaria.
- Espolvoree el tubo de *crema* de bavaria con canela en polvo y luego corte en porciones de 8cm cada una.

## Presentación

- Decore un plato con la salsa de fresones al tequila, luego disponga una porción del tubo de *crema* de bavaria y alrededor acomode las fresas.
- Decore con hilos de *chocolate* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-bavaria-con-fresones-al-tequila>