Crema de Vainilla con Pétalos Cristalizados



Ingredientes

Nata: 500 grs

Vainilla: 2 Varas

Merengue

Azucar: 100 grs

Agua: 40 cc

Claras: 3 Unidades

Petálos

Azucar: 200 grs

Pétalos de rosa: 20 Unidades

Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Comenzar haciendo los pétalos.
- Extraer de la flor los pétalos con mucho cuidado.
- Poner la clara en un bol y ayudándonos con un pincel aplicar una fina capa de clara a cada uno.
- Colocar en otro bol con azúcar y los espolvorear bien para que queden bien cubiertos.
- Sacudir el exceso de azúcar y poner sobre una bandeja con papel de horno en un lugar seco para que la clara se seque y así se "cristalice" el pétalo.

Crema

- Hacer un *almíbar* con el azúcar y el agua.

Para asegurarte de que llegamos a los 120&ordm

- C necesarios para hacer un merengue italiano, *hervir* a fuego bajo durante 15 minutos.

- *Hervir* durante 4 minutos la *nata* con las vainas de vainilla abiertas y con sus pepitas retiradas y puestas en la misma *nata*
- Reservar y dejar que la mezcla atempere.
- Antes de que pasen esos 15 minutos del *almíbar*, comenzar a batir las claras.
- Cuando el *almíbar* esté listo, echarlo en el bol de las claras en forma de hilo, sin dejar de batir
- Cuando el merengue esté bien brillante y firme, está listo.
- Mezclar con movimientos envolventes el merengue y la **crema** de vainilla
- Verter en vasitos y dejar enfriar en la nevera un par de horas.
- Servir tu postre decorando la *crema* con los pétalos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-vainilla-con-petalos-cristalizados