

Dacquoise de frutillas con su jugo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar

Jugo de Limón: 20 cc

Pimienta: A gusto

Frutillas: 500 grs.

Azucar rubio: 150 grs.

Bebida sugerida

Vino espumoso natural rosé: Baron B. – Cuvée Spéciale Rosé

Dacquoise

Claras: 6 Unidades

Azucar impalpable: 150 grs.

Harina 0000: 20 g

Azucar rubio: 40 grs.

Relleno

Chauchas de vainilla: 2 Unidades

Frutillas: 500 grs.

Azucar impalpable: 1 cda.

Crema de leche: 300 cc

Varios

Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bowl cocine las frutillas con el azúcar a baño María durante 40 minutos
- Hasta que se desprenda su **jugo**.
- Condimente con el *jugo* de *limón* y la *frutilla*.
- Pase por un colador para decantar el *jugo*.
- Condimente el *almíbar* con el *jugo* de *limón* y la pimienta
- Reserve.

Dacquoise

- Bata las claras en una batidora.
- Agregue el azúcar común.
- Siga batiendo hasta obtener punto nieve.
- Mezcle el azúcar impalpable con las harinas.
- Incorpore con una espátula la mezcla de harinas y azúcar a las claras poco a poco en forma envolvente.
- Sobre un silpat apoye un aro cortapasta ponga encima un poco de la preparación que tenga un alto de 1 cm aproximadamente.
- Espolvoree con azúcar impalpable.
- Deje descansar 5 minutos y espolvoree con más azúcar impalpable.
- Cocine en horno a 160° C durante 10 minutos aproximadamente.

Relleno

- Abra las chauchas de vainilla longitudinalmente, rescate las semillas.
- Bata la *crema* con las semillas de vainilla y el azúcar a punto chantilly.
- Ponga la *crema* en una manga con pico liso.
- Lave y elimine el cabito de las frutillas
- Filette.
- Ponga la *crema* en una manga con pico liso.
- Sobre cada dacquoise haga en forma de roseta, lágrimas con la *crema* de leche
- Acomode encima las frutillas fileteadas, encima nuevamente el dibujo de *crema* de la base
- Encima más frutillas.
- Termine con una dacquoise.
- Acompañe con el *almíbar* de las frutillas
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/dacquoise-de-frutillas-con-su-jugo>