

## - Fresier -



### INGREDIENTES

#### Para el pan:

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 TAZA DE HARINA
- 1/3 CDA. DE ROYAL
- 3 PIEZAS DE HUEVO
- 100 G AZÚCAR
- 100 G MANTEQUILLA

#### Para la crema:

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- 1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

- 3/4 TAZA DE LECHE

- 3 PIEZAS DE HUEVO

- 100 GRAMOS DE AZÚCAR

### **Para el gelée:**

- 200 GRAMOS DE FRUTOS ROJOS

- 100 GRAMOS DE AZÚCAR

- 12 GRAMOS O 6 HOJAS DE GRENETINA

- 200 ML DE AGUA

## **PROCEDIMIENTO**

### **Modo de elaboración del pan:**

1. CERNIMOS LA HARINA Y EL ROYAL.

2. SEPARAMOS YEMAS DE LAS CLARAS.

3. SUAVIZAMOS LA MANTEQUILLA HASTA QUE TOME UNA CONSISTENCIA COMO DE POMADA.

4. EN UN RECIPIENTE AGREGAMOS LA MANTEQUILLA JUNTO CON LA MITAD DE LA AZÚCAR, AGREGAMOS

LAS YEMAS UNA A UNA SIN DEJAR DE MEZCLAR CON UNA ESPÁTULA, AÑADIMOS LOS POLVOS HASTA QUE SE INCORPOREN PERFECTAMENTE.

5. EN UN BOWL AGREGAMOS LAS CLARAS Y BATIMOS CON EL GLOBO. AGREGAMOS LA OTRA MITAD DEL AZÚCAR POCO A POCO HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA DE MERENGUE O A PUNTO DE TURRÓN. INCORPORAMOS A LA MEZCLA ANTERIOR JUNTO CON EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLAMOS EN FORMA ENVOLVENTE

6. EXTENDEMOS EN UNA CHAROLA SOBRE UN PAPEL ENCERADO LA MEZCLA, HASTA OBTENER UNA CAPA DELGADA. HORNEAMOS A 180 °C DURANTE APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.

### **Modo de Elaboración de la crema:**

1. EN UNA OLLA PONEMOS A CALENTAR LA LECHE, EL AZÚCAR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. CUANDO ESTÉ A PUNTO DE HERVIR AGREGAMOS LOS HUEVOS TEMPERADOS (TEMPERADOS QUIERE DECIR PONER UN POCO DE LA LECHE CALIENTE A ESTOS Y DESPUÉS AGREGARLOS A LA MEZCLA SIN DEJAR DE MOVER).

2. BATIMOS LA CREMA (CHANTILLY) Y LA AGREGAMOS CUANDO LA MEZCLA ESTÉ FRÍA.

### **Modo de Elaboración del gelée:**

1. EN UNA OLLA PONEMOS A CALENTAR EL AGUA JUNTO CON EL AZÚCAR Y LOS FRUTOS ROJOS. A FUEGO MEDIO.

2. HIDRATAMOS LA HOJA GRENETINA EN AGUA Y LA AGREGAMOS A LA MEZCLA ANTERIOR.

3. DEJAMOS COCER DURANTE 5 MINUTOS. RETIRAMOS Y LICUAMOS.

### **Para Formar el Postre:**

1. CORTAMOS EL PAN AL TAMAÑO DEL MOLDE CUBRIENDO EL FONDO, COLOCAMOS LAS FRESAS REBANADAS ALREDEDOR DEL MOLDE PARA DECORAR. AGREGAMOS  $\frac{1}{4}$  DE CREMA AL MOLDE Y LLEVAMOS A CONGELADOR DURANTE 10 MIN.
2. SACAMOS EL MOLDE DEL CONGELADOR Y AGREGAMOS EL GELEÉ HASTA LA MITAD DEL MOLDE Y LO LLEVAMOS A CONGELAR DURANTE 10 MIN.
3. POR ÚLTIMO, AGREGAMOS LA MEZCLA RESTANTE DE LA CREMA AL MOLDE Y LO LLEVAMOS A CONGELAR HASTA QUE SOLIDIFIQUE.
4. DESMOLDAMOS Y LISTO PARA COMPARTIR.
5. DECORAMOS AL GUSTO.