

## FRUTOS ROJOS

### Ingredientes:

#### Para la base de frutos rojos:

800g de frutos rojos  
ultracongelados  
400g de fresas  
1l de agua

#### Gelatina de frutos rojos:

2l de base de frutos rojos  
20 hojas de gelatina

#### Para el Crumbel de frutos rojos:

40g de frambuesa liofilizada  
300g de harina de almendras  
85g de mantequilla

#### Para el Merengue de pomelo:

150g de clara de huevo  
10g de albúmina  
125 de jugo de pomelo

#### Para la crema de queso y fresa:

600g de queso crema  
180g de la pulpa sobrante  
obtenida de hacer la base de  
frutos rojos  
160g de nata

Para los tomates cherry :  
25 tomates cherrys de  
diferentes colores a ser posible  
100g de aceite .

#### Para la base de frutos rojos:

cortar la fruta, mezclarla con el agua y cocer al vacío a 61°C durante 1h .  
Colar y reservar

#### Gelatina de frutos rojos:

Calentar 100g de la base y disolver la gelatina previamente hidratada en agua fría y mezclar con el líquido restante.  
Repartir el líquido en platos depositados en una superficie plana y fría. Dejar gelificar.

#### Para el Crumbel de frutos rojos :

Mezclar la harina, y la frambuesa .  
Con la ayuda de la KitchenAid y una pala, mezclar los ingredientes con la mantequilla.  
Congelar.  
Precalentar el horno a 130°C  
Extender la masa en una placa y hornear la masa durante 20m. Cada 7m remover la masa con la ayuda de un tenedor. Reservar en un recipiente hermético.

#### Para el Merengue de pomelo:

En el bol de la KitchenAid mezclar las claras y la albúmina  
Texturizar con la ayuda de una batidora el jugo de pomelo y la xantana  
Montar las claras con la albúmina a máxima velocidad E incorporar en jugo de pomelo.  
Debe quedar de una consistencia compacta.  
Introducir todo en una manga pastelera y trazar merengues.  
Dejar secar en el horno a 90°C durante 1 h.  
Guardar en un recipiente hermético.

#### Para la crema de queso y fresa:

calentar 60g de nata y disolver las hojas de gelatina hidratadas.  
En un bol mezclar el queso, la nata semi montada y por último las gelatinas disueltas. Reservar en una manga y en frío para el pase.



**Para los tomates cherry :**

*En un cazo calentar el aceite, sumergir el tomate y pelarlo .  
Enfriar el aceite y reservarlo en el mismo.*