



HUERTA

XI JORNADAS GASTRONÓMICAS

SÉPTIMO ARTE GASTROBAR

*Acorazado de fresas en
texturas con sorbete de
Puerto de Indias*

Cocinero
Manuel J. Sánchez Ramírez

3er
INNOVADORA
2018

INGREDIENTES

1. Plancha de bizcocho de chocolate
2. Mousse de fresa
3. Glaseado de fresa

ASI SE HACE

- 1 Cortamos con un molde redondo la plancha de bizcocho de chocolate.
- 2 Ese mismo molde nos servirá para echarle dentro la mousse y lo congelamos durante 4 horas.
- 3 Desmoldamos y echamos el glaseado (cuanto más glaseado, más gruesa será la capa). Luego metemos 1 hora en el frigorífico y listo para emplatar.

TRUCOS Y CONSEJOS

*Para glasear es
conveniente ponerlo
encima de una base,
para que vaya cayendo
todo el glaseado.*



1 Hora
Media-Alta

SÉPTIMO ARTE GASTROBAR

Acorazado de fresas en texturas con sorbete de Puerto de Indias

INGREDIENTES

PLANCHA DE BIZCOCHO DE CHOCOLATE 1
180gr harina, 70gr cacao puro,
280gr azúcar, 3 huevos, 1 cucharada
de levadura, 160 ml Leche, 75gr aceite de
girasol, 100ml agua templada,
1 cucharada de vainilla y 1 pizca de sal.

MOUSSE DE FRESA 2
250gr de fresas, ½ limón,
4 hojas de gelatina neutra,
200ml nata para montar, 15 gr azúcar,
8 cucharadas de agua templada.

GLASEADO DE FRESA 3
200gr chocolate blanco, 200gr azúcar,
125gr leche condensada, 10gr agar-agar,
75ml agua, 2 gotas de colorante rojo.

TRUCOS Y CONSEJOS

Pochar bien.
Buen refrito de tomate.
Degustar.



90 Min
Baja

ASI SE HACE

- 1 - Batir los huevos.
- Añadir azúcar, vainilla y aceite de girasol.
Seguir batiendo.
- Agregar la leche y luego el cacao, la harina y
la levadura previamente tamizados.
- Por último, la sal y el agua templada.
- Mezclar bien, echar en el molde y
al horno a 180°, 40 min.
- 2 - Triturar las fresas y pasar por un colador.
- Hidratar la gelatina un par de minutos y
después disolver en el agua templada.
Se lo agregamos a las fresas junto con el azúcar.
- Por otro lado montamos la nata y
luego mezclamos con las fresas.
- 3 - Mezclar el agar-agar con el agua y apartamos.
- En un cazo echamos el azúcar, la leche condensada
y el agar-agar. Lo ponemos a fuego lento y mezclamos.
- Apartamos del fuego y le echamos el chocolate y
mezclamos hasta que esté bien disuelto.
- Para glasear tiene que estar a 35°. Y lo echamos por
encima de la tarta.