

Receta: **TRIFLE**



Chef:
CRISTINA ORIA

Restaurante:
CRISTINA ORIA

RECETA 1

#ComerseElVerano



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Crema inglesa:

500 ml leche entera

115 g de azúcar

3 yemas

35 g de maicena

Cucharadita de vainilla o rama

Nata montada:

450 g de nata para montar

50 g de azúcar glass

Frutas:

Fresas y frambuesas (pero se pueden incluir las que haya de temporada o que más os guste).

Bizcocho:

Se puede hacer o comprar. Cristina Oria usa el de naranja y chocolate de su tienda. El bizcocho se puede mojar en licor (licor de casis) o en almíbar de limón o sin nada. Se pueden usar galletas trituradas.

ELABORACIÓN:

Separamos las yemas de los huevos, mezclamos con el azúcar y batimos hasta blanquear. Es importante empezar a batir al mismo tiempo que añadimos el azúcar, para que ésta no queme las yemas. Es más fácil si se usan varillas eléctricas, pero también se puede hacer con una de mano.

A continuación, colocamos en un cazo la leche y la calentamos para infundir con la vainilla. Por separado, de ese medio litro de leche, reservamos un poco para mezclar con la maicena. Esta mezcla la agregamos a las yemas con el azúcar y mezclamos bien.

Receta: TRIFLE

ELABORACIÓN:

Una vez el resto de la leche comience a hervir, la apartamos del fuego y la agregamos a la mezcla de las yemas y el azúcar, batiéndola continuamente. Es muy importante no parar de batir para que no salgan grumos. Mezclamos todo bien en el bol para controlar la temperatura y que el huevo no cuaje. Volcamos nuevamente la mezcla en el cazo y la calentamos removiéndola continuamente hasta que se vaya espesando. Cuando se consiga la textura correcta, retírala del fuego y déjala enfriar. Si te ha quedado algún grumo, puedes luego tamizarla para eliminarlos.

Cuando tengamos la crema pastelera fría, ya podemos comenzar a armar nuestro postre. Colocamos la crema y la nata cada una en una manga, para que sea más fácil el montaje. Si se va a usar fruta, la cortamos en trozos pequeños. Para montar los vasitos, comenzamos mojando un poco de bizcocho en el licor y lo colocamos en el fondo del vaso, luego un poco de nata, frutas, y finalmente la crema pastelera (Cristina Oria no pone capas, le gusta más que quede mezclado en los laterales del vaso). Repetimos el proceso hasta llenar el vaso y terminamos con nata y fruta para decorar.

Lo guardamos en la nevera para tomar el postre fresquito.

RECETA 1

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“He querido elaborar un postre con movimiento y colorido como en la danza, donde se intercalan muy distintos pasos entre sí pero que cuando se juntan crean una coreografía perfecta”.