

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

By Chef David Cruz Vargas

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

Ingredientes

bizcocho sifón:

15 gr jugo de remolacha
4 gr sal
35 gr harina
90 gr azúcar
90 gr yemas
135 gr claras

Gelatina de rosa:

Agua de rosas unas gotas
200 gr Almíbar TPT
400 gr Agua
6 gr agar agar

Pétalos escarchados:

Clara de huevo 1 und
Azúcar 100 gr
Pétalos de rosa

Merengue seco:

250 gr agua
50 gr yogur en polvo sosa
25 gr Albumina

30 gr Azúcar

Gel de fresa y remolacha:

200 gr de licuado de remolacha

100 gr pulpa de fresa

1 hoja de gelatina

3 gr de agar-agar

Elaboración:

[bizcochos de remolacha](#) los mezclamos todos los ingredientes y los trituramos pasamos por un colador y ponemos en un sifón, rellenamos unos vasos por la mitad y ponemos al microondas 30 segundos a máxima potencia.

Con la gelatina hacemos una infusión con el agua y unas gotas de agua de rosas y unos pétalos de rosa, colamos y usamos 100 gr ponemos el agar-agar y llevamos a ebullición hacemos unos espaguetis.

Hay escarchar los pétalos y luego, los pintamos con clara y le espolvoreamos azúcar dejamos secar en la deshidratadora a 35°C 1 hora.

Para hacer el merengue seco hidratamos la albumina con el agua tibia el agua, el yogurt en polvo y los azúcares, calentamos a 50°C, montamos hasta conseguir un merengue firme. Hacemos pequeñas piedras irregulares y dejamos secar a 70°C durante 2 horas.

El gel, hidratamos la gelatina en agua fría, licuamos la remolacha hasta obtener 200 gr que mezclaremos con 100 gr de pulpa de fresa.

De esta mezcla calentamos 100 gr con el agar agar, cuando comience a hervir apartamos y añadimos la gelatina, una vez integrada la gelatina añadimos la mezcla a la anterior, dejaremos reposar para obtener una gelatina compacta, que

pasaremos por una túrmix para obtener un gel.

Presentación:

En la base colocamos una lágrima de [crema de yogurt](#) y sobre ella una tierra de merengue seco, el helado de yogurt, colocando alrededor las esponjas de remolacha, los pétalos escarchados y la gelatina de rosa y fresa.

Terminamos añadiendo unos puntos de gel de remolacha y fresa.