

# Parfait de violetas con arándanos, rosa y sorbete de tomillo limón

El [parfait](#) de violetas es un postre de un intenso color púrpura que combina los sabores florales y frutales de violetas, arándanos, tomillo limón y rosa. Todos los componentes pueden prepararse con antelación, dejando únicamente el montaje final justo antes de servir. Ideal para sorprender en una ocasión especial.

## Ingredientes

### Parfait de violetas

100 g de azúcar  
30 ml de agua  
110 g de yemas de huevo  
100 g de puré de arándanos  
4,5 g de hojas de gelatina, hidratadas en agua fría  
220 ml de nata para montar  
4 g de esencia de violetas

### Sorbete de tomillo limón

250 ml de leche entera  
250 ml de almíbar básico  
250 ml de zumo de limón  
10 g de tomillo limón

### Gelatina de rosa

45 pétalos de rosa

20 ml de cordial de flor de saúco

200 ml de agua

1,5 g de carragenato iota (también puede usar [agar-agar](#))

## Merengue de arándanos

125 g de puré de arándanos

12,5 g de clara de huevo en polvo

2 g de ácido cítrico

150 g de azúcar glas

50 g de maltodextrina

4 ramitas de tomillo limón, finamente picado

## Para servir

200 g de arándanos frescos

Flores de viola

## Elaboración

El **parfait**, el sorbete, la gelatina y el merengue pueden prepararse el día anterior. Monta el plato y decora justo antes de servir.

## Parfait

Calienta en un cazo el azúcar con el agua hasta alcanzar 121 °C.

Mientras tanto, bate las yemas en una batidora de varillas.

Calienta el puré de arándanos en un cazo aparte, añade la gelatina hidratada y mezcla hasta disolver.

Cuando el almíbar llegue a 121 °C, viértelo poco a poco sobre las yemas sin dejar de batir.

Incorpora el puré de arándanos y bate a velocidad alta hasta

que la mezcla se enfríe.

Añade la esencia de violetas.

Monta la nata a picos suaves. Incorpora primero un tercio a la mezcla de yemas y después el resto con movimientos envolventes.

Pasa la mezcla a una manga pastelera, reparte en moldes (pueden ser de distintas formas) y congela.

## **Sorbete de tomillo limón**

Hierve la leche, el almíbar y el zumo de limón. Retira del fuego, añade el tomillo y deja infundir en la nevera toda la noche.

## **Gelatina de rosa**

Calienta los pétalos de rosa, el cordial de saúco y el agua en un cazo hasta que empiece a hervir suavemente. Retira, tapa y deja infundir 2 horas.

## **Merengue de arándanos**

Precalienta el horno a 65 °C (o lo más bajo posible).

Mezcla el puré de arándanos con la clara en polvo y el ácido cítrico.

Bate a velocidad alta mientras incorporas el azúcar poco a poco.

Añade la maltodextrina y bate 1 minuto más.

Coloca en manga pastelera y forma pequeñas ramas sobre una lámina de silicona.

Espolvorea con el tomillo picado y seca en el horno toda la

noche hasta que estén crujientes.

Cuela la infusión de rosas, añade el carragenato iota y lleva a ebullición.

Vierte en un recipiente bajo y refrigera hasta que cuaje.

Al día siguiente, cuela la mezcla del sorbete y congélala en un recipiente de **Pacojet** para después triturar, o utiliza una heladera según las instrucciones del fabricante.

## Emplatado

Desmolda los **parfaits** y coloca 2–4 por plato (según el tamaño de los moldes).

Añade quenelles de sorbete y reparte los arándanos frescos (algunos cortados por la mitad).

Corta la gelatina de rosa en cubos y coloca sobre el plato.

Termina con los merengues de arándanos y decora con flores de viola.