



EL CLUB
DEL POSTRE

CHARLOTTE DE FRESAS CON MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO

Sylvain Vernay @sylvain_vernay

INGREDIENTES (4 RACIONES)

Para el coulis de fresas

150 g de fresas frescas maduras
20 g de azúcar
15 de almendras molidas
4 g de gelatina en hojas

Para la mousse de fresas y yogur

150 g de Yogur del Pirineo de Goshua
150 g de coulis de fresas
75 g de nata líquida
Haba Tonka rallada (opcional)

Para el bizcocho esponjoso

280 g de huevo (peso con cáscara)
90 g de azúcar
5 g de extracto de vainilla
50 g de aceite vegetal
75 de leche entera
60 de Maizena
25 g de almendra molida
Colorante rojo (opcional)
Fresas frescas y pistachos para decorar



PREPARACIÓN

Para el bizcocho

- 1 | Separa las yemas de las claras.
- 2 | Coge un bol grande, introduce las yemas con 10 g de azúcar y el extracto de vainilla y bate con unas varillas.
- 3 | Añade la leche y el aceite y mezcla.
- 4 | Si has decidido usar colorante, es el momento de añadirlo.
- 5 | Agrega también la Maizena y la almendra tamizadas y remueve hasta integrarlo todo. Reserva.
- 6 | Coge otro bol, bate las claras con una pizca de sal y añade el resto del azúcar en tres veces. Ten en cuenta que el merengue tiene que formar picos sin llegar a estar muy denso, pues si esto sucede no lo podrás mezclar con las yemas.
- 7 | Añade el merengue en tres veces a la mezcla anterior con movimientos envolventes para que la masa no baje.
- 8 | Vierte la masa sobre una placa de horno o en un molde rectangular forrado con papel de horno y engrasado (con mantequilla o con spray antiadherente).
- 9 | Si usas molde, extiende una capa fina, porque la masa crece en el horno. Al enfriarse bajará y, para forrar los moldes, tendrás que cortar tiras de bizcocho de 1 centímetro de grosor.
- 10 | Hornea en un horno precalentado a 160oC durante 15 minutos.

Para el coulis de fresas

- 1 | Pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría unos 5 minutos.
- 2 | Coge un cazo y pon las fresas lavadas y cortadas con el azúcar.



Productos Goshua
Yogur del Pirineo



EL CLUB
DEL POSTRE

CHARLOTTE DE FRESAS CON MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO

Sylvain Vernay @sylvain_vernay



3 | Deja cocer unos 10 minutos tapado hasta que las fresas estén blandas y hayan soltado todo el jugo.

4 | Tritura las fresas para obtener un coulis, añade las hojas de gelatina escurridas en el coulis caliente y mezcla hasta que se disuelvan.

5 | Finalmente, añade la almendra, remueve y reserva.

Para forrar los moldes

1 | Quita el papel vegetal del bizcocho y coloca la placa de bizcocho encima de una hoja de papel vegetal limpia.

2 | Corta 4 tiras de bizcocho del diámetro de los moldes y 8 círculos para ponerlos de base y en medio cuando montemos la charlotte.

3 | Coloca los moldes sobre una bandeja cubierta con papel vegetal.

4 | Forra las paredes de los moldes con acetato para evitar que el bizcocho no se pegue y se pueda desmoldar con facilidad.

5 | Cuando esté listo, pon en cada molde una base de bizcocho y fórralos con las tiras previamente cortadas. Trata de cerrar bien toda la superficie interna y que no haya huecos. Reserva.

Para la mousse de fresas y yogur

1 | Monta la nata.

2 | Mezcla el Yogur del Pirineo de Goshua en un bol con el coulis de fresas. Rallamos un poco de haba Tonka (es opcional) y añade en tres veces la nata montada con movimientos envolventes.

3 | Introduce la mousse en una manga pastelera y rellena los moldes forrados hasta poco menos de la mitad. Pon un disco de bizcocho, unas fresas frescas cortadas en juliana y sigue rellenando con la mousse.



Productos Goshua
Yogur del Pirineo



EL CLUB
DEL POSTRE

CHARLOTTE DE FRESAS CON MOUSSE DE YOGUR DEL PIRINEO

Sylvain Vernay @sylvain_vernay



4 | Una vez llenos los moldes, alisa la superficie con una espátula.

5 | Deja enfriar las charlottes en la nevera durante al menos 4 horas, mejor si puede ser toda la noche.

6 | Justo antes de servir quita los moldes y decora con fresas frescas y pistachos.

7 | Corta 4 tiras de bizcocho del diámetro de los moldes y 8 círculos para ponerlos de base y en medio cuando montemos la charlotte.

Sugerencias

Las indicaciones son para 4 charlottes pequeñas.



Productos Goshua
Yogur del Pirineo