

Receta

# Eton Mess de ruibarbo y fresas silvestres

Nicolas Houchet  
*Chef pastelero ejecutivo*



# Receta Eton Mess de ruibarbo y fresas silvestres

Por Nicolas Houchet



Puré de naranja  
Les vergers Boiron  
sin azúcar añadido



Puré de ruibarbo rojo  
Les vergers Boiron sin  
azúcar añadido



Puré de fresa  
Les vergers Boiron  
sin azúcar añadido



Puré de fresas silvestres  
Les vergers Boiron  
sin azúcar añadido



Puré de lima  
Les vergers Boiron  
sin azúcar añadido



Fresas  
congeladas IQF  
Les vergers Boiron

## MERENGUE DE RUIBARBO

Puré de ruibarbo rojo .....	1000 g
Ruibarbo rojo clarificado .....	300 g
Trehalosa .....	150 g
Azúcar fina .....	150 g
Goma xantana .....	100 g
Sustituto de clara Hyfoamer (proteínas de la leche) .....	3 g

Clarificar el puré para eliminar la pulpa.  
Introducir 300 g de ruibarbo rojo clarificado en un bol junto con la goma xantana, el azúcar fina, la trehalosa y el Hyfoamer.  
Batir bien hasta que quede suave.  
Batir a velocidad baja para que la mezcla se airee y quede uniforme hasta obtener una textura suave y cremosa.  
Dar la forma deseada con una manga pastelera sobre un molde de silicona espolvoreado con azúcar glas.  
Colocar en un deshidratador durante una noche a 55 °C como máximo y mantener en un recipiente hermético con un agente desecante hasta su uso.

## COMPOTA DE FRESAS

Puré de fresa .....	200 g
Puré de fresas silvestres .....	150 g
Fresas congeladas IQF .....	300 g
Pasta de vainilla .....	5 g
Azúcar fina .....	50 g
Pectina NH .....	12 g

Calentar los purés a 40 °C, añadir el azúcar y la pectina y batir bien.  
Dejar reposar durante 10 min.  
Añadir las fresas congeladas y llevar a ebullición. Dejar cuajar en el frigorífico.

## COULIS DE FRESAS SILVESTRES Y VAINILLA

Puré de fresa .....	100 g
Puré de fresas silvestres .....	50 g
Puré de lima .....	30 g
Azúcar glas .....	30 g
Pasta de vainilla .....	5 g
Goma xantana .....	1 g

Introducir todos los ingredientes en un bol y batir bien.  
Dejar reposar en el frigorífico durante una noche



## RUIBARBO COCIDO

Rama de ruibarbo fresco .....	1	Cortar el ruibarbo en trocitos e introducirlo en una bolsa de vacío con el puré de naranja.
Puré de naranja .....	50 g	Cocer a 61 °C al baño María hasta que esté tierno

## CHANTILLY DE VAINILLA

Nata montada .....	250 g	Batir todos los ingredientes hasta obtener una textura suave
Mascarpone .....	50 g	
Azúcar glas .....	50 g	
Ralladura fina de naranja .....	3 g	
Pasta de vainilla .....	5 g	



## NOTAS

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Cultivemos la excelencia frutícola

LES VERGERS  
**boiron**



[www.les-vergers-boiron.com](http://www.les-vergers-boiron.com)



@les\_vergers\_boiron



Les vergers Boiron

#### LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin  
26300 Châteauneuf-sur-Isère  
Francia

#### LES VERGERS BOIRON

##### REINO UNIDO

Boiron UK Limited,  
Becket House,  
1 Lambeth Palace Road,  
Londres, SE1 7EU  
Inglaterra

#### LES VERGERS BOIRON AMÉRICA

Boiron Americas Inc.  
28-07 Avenida Jackson  
5th Floor, Long Island City  
Nueva York 11101 EE. UU.

#### LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,  
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong  
Hong-Kong