Brillo Tartas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

1 litro/s	Agua
1	Limones — sólo la piel
1	Naranjas — sólo la piel
4,50 vaina/s	Vainilla
400 gr	Azúcar
40 gr	Pectina
40 gr	Zumo de limón
9 hoja/s	Menta — picadas.

ELABORACIóN

Fotos Cafetito.Sirve para gelatinar tartas, frutas, lo que quieras, no es muy dulce y le da un brillo fantástico a todo. (vamos el "Pronto" de la pastelería). Cacharrito al fuego con el agua, las pieles de limón y naranja y las vainas, cuando está a 45 ºC. Añadimos el azúcar y la pectina (la pectina SIEMPRE, mezclada con el azúcar, NUNCA sola), y dejar hervir 2-3 minutos. Retirar del fuego y añadir la menta y el zumo de limón, tapar con film de cocina y dejar en infusión 30 minutos. Pasado este tiempo colarlo y guardar en la nevera Como lleva pectina, cuando se enfrié se te va a quedar como una gelatina un pelin densa, es así. La segunda foto elaboración Can Gonella Si nos apetece, cuando aún está caliente, después de colarla que aún está fluida la podemos poner en bolsa de congelación y congelarla. Cuando vayas a utilizarla coges lo que necesites y lo fundes al microondas al 75% de potencia, ten en cuenta que no debes sobrepasar los 40ºC, con un pincel puedes darle a fresas, gajos de naranja, kiwis, cualquier fruta que vayas a decorar, incluso cualquier tarta de queso, de manzanas, etc., en definitiva BRILLO. Lo puedes congelar sin problemas en bolsas de congelación y cuando quieras utilizar cortas un trozo y lo fundes como te he explicado. Con esto consigues que cualquier elaboración tenga una presencia diez mil veces mas bonita. Todos los grandes pasteleros utilizan este sistema para dar brillo a sus elaboraciones, esta receta concretamente es de Pierre Herme, el ex pastelero de Fauchon.