

BRAZO GITANO DE FRESA

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 4 Huevos
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina de repostería

PARA EL RELLENO

- 1 Sobre de gelatina de fresa, preparado con azúcar incluida
- 500g de nata líquida para montar, para montar con un 35% de materia grasa muy fría.
- 150 g de leche para mojar el bizcocho.
- 20 fresas, mitad en trozos y mitad en láminas para decorar.
- 12 frambuesas, para decorar.

PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180º

Coloque la mariposa en las cuchillas, ponga los 4 huevos y los 120g de azúcar, programe 6 minutos, 37º vel. 3 ½

2. Vuelva a programar 6 minutos vel. 3 ½ sin temperatura.
3. Incorpore los 120 g de harina y programe 4 seg. Vel. 4. Retire la mariposa de las cuchillas y con la espátula termine de envolver la mezcla con cuidado.
4. Extienda la mezcla en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y hornee durante 9 minutos aproximadamente. Despegue el papel y enrolle en caliente sobre un paño o papel, deje enfriar y reserve.
5. Ponga en el vaso limpio y seco la gelatina de fresa y programe 30 seg. Velocidad 5-10.
6. Coloque la mariposa en las cuchillas y añada los 500g de nata. Programe vel. 3 ½ y esté atento hasta que la nata esté bien montada. Retire en un bol y reserve.

MONTAJE

1. Desenrolle la plancha de bizcocho, mójelo a cucharadas con la leche y extienda la de la nata de fresa. Esparza los trozos de fresa y enrolle de nuevo.
2. Cubra con el resto de nata y decore con las láminas de fresa y las frambuesas.



thermomix

Mari Benavides
Agente Comercial de
Thermomix