



Rubino St. James

VARIACIONES DE MASCARPONE SOBRE FILETES DE RUIBARBO

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Pasta colorante Rubino
65 g de yogur natural
65 g de nata montada dura
10 g de azúcar
3 láminas de gelatina

Productos WIBERG: 10 g de pimentón Rubino molido

Crema de mascarpone
100 ml de leche
50 g de azúcar
30 g de yema de huevo
5 láminas de gelatina
200 g de mascarpone
50 ml de ron St. James
200 g de nata montada dura

Productos WIBERG: vainilla gourmet molida

Filetes de ruibarbo
40 filetes de ruibarbo (10 cm de longitud)

Hojas de duquesa
125 g de clara de huevo
125 g de azúcar
25 g de harina de trigo
100 g de avellanas ralladas
25 g de mantequilla líquida
50 g de piel de naranja confitada ligera
Productos WIBERG: vainilla gourmet molida, preparado de especias oriental Ras El Hanout

Guarnición
Fresas
Decoración de chocolate
10 peladillas de avellana y chocolate
Mezcla de frutas decorativas WIBERG
Piel de naranja confitada

PREPARACIÓN

Pasta colorante Rubino

Preparación de nata clásica. Llenar un molde pequeño alargado y congelar. Cuando la nata esté bien congelada, cortar en cuadrados y volver a congelar. Antes de servir, sacar la pasta colorante Rubino y cortarla en rodajas gruesas de 0,5 cm.

Crema de mascarpone

Mezclar la leche, el azúcar, la yema de huevo, la vainilla y la gelatina remojada hasta que espese. Incorporar el mascarpone, añadir el ron, batir la nata y añadir la pasta colorante Rubino. Llenar 10 pequeños moldes en forma de tubo (10 cm de longitud, 2,5 cm de diámetro) con la masa. A continuación, llenar un molde alargado (aprox. 3 cm de diámetro) con la masa sobrante y congelar.

Filetes de ruibarbo

Escaldar los filetes de ruibarbo en el líquido.

Hojas de duquesa

Batir la clara de huevo y el azúcar a punto de nieve, incorporar la harina y las avellanas y, finalmente, añadir la mantequilla. Condimentar con la vainilla gourmet y Ras El Hanout y colocar la masa recortada con plantillas sobre una bandeja de hornear. Decorar con piel de naranja confitada ligera y hornear hasta que queden crujientes. Formar una torre alternando 5 hojas de duquesa y las rodajas de pasta colorante Rubino y servir.

Guarnición

Enrollar las fresas, la decoración de chocolate y las peladillas de avellana y chocolate con la mezcla de frutas decorativas.

WIBERG®

MÀS SABOR. MÀS PLACER.

AT-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43 662 6382 0 / Fax: +43 662 6382 810 / www.wiberg.eu