

Tema relacionado coa seguinte unidade didáctica a desenvolver no módulo de sobremesas do ciclo medio de adultos/modular de cociña e gastronomía. Coñecementos previos por parte do alumnad@, estudo e comprensión.

SEMIFRÍOS

OBJETIVOS

- Entender los 3 tipos de elementos aireados; mousses, bavaroise, y semifrío. Conocer sus características y principales diferencias.
- Comprender la técnica. Son elaboraciones donde el denominador común es la inclusión de 1 ó más elementos esponjados, por lo que hay que tener precaución a la hora de mezclar los ingredientes y vigilar las temperaturas de los mismos.
- Tener la capacidad de poder elaborar tu propia receta personalizada en función de las necesidades.

INTRODUCCIÓN

En esta unidad tratamos el tema de mousses y familias. Vemos los 3 tipos de elementos que conforman la unidad, mousses, bavaroises y semifríos.

Cada técnica posee unas características propias, por lo que en función de qué elemento queramos aplicar a una de las técnicas, es mejor una u otra en función de su base. Por ejemplo, técnicamente podemos hacer una mousse, bavaroise y semifrío. Pero al ser una base acuosa, zumo de naranja con su ralladura, por las características de cada una sería más aconsejable un semifrío, ya que es una base acuosa gelificada con nata semimontada.

1. Introducción

Crema particularmente ligeras y sabrosas, que pueden ser obtenidas de diferentes maneras, o de una mezcla de materia grasa, de yemas de huevos, de un aroma en el cual se incorpora merengue italiano y nata espumosa o, a partir de merengue italiano gelatinado, aromatizado, en el cual incorporamos la nata montada o batida, o a partir de una pasta bomba, crema inglesa gelificada, aromatizada, en el cual se incorpora merengue italiano, nata batida y merengue suizo.

La primera versión de las mousses se denomina semifríos o mousses sencillas, donde solo llevan un elemento esponjado, nata semimontada. Constan del elemento líquido que le aporta sabor, gelatina y nata semimontada.

La siguiente evolución surgió con su la elaboración de tartas, donde se buscaban sensaciones más aéreas, pero con consistencia para poder montar la tarta en un expositor, porcionarla... Esto se logra con la inclusión a nivel técnico del merengue italiano y pasta bomba. Estas 2 técnicas llevan un almíbar que le aporta consistencia a la receta y le aporta aire a la mousse. También llevan nata semimontada, por lo que llevan 2 elementos aéreos.

Por último, están los bavaroises, que se hacen mediante una crema inglesa gelificada y se le aporta nata semimontada.

2. Semifrío

Elemento líquido saborizante, gelatina y nata semimontada.

2.1. Mango

- 1 kg pulpa de mango.
- 125 g azúcar.
- 12 hojas de gelatina.
- 1 l nata.

Calentar un poco de pulpa para diluir la gelatina. Mezclar con el resto de pulpa y por último la nata semimontada. Enfriar.

2.2. Naranja

- 1 l nata.
- 200 g azúcar.
- 4 hojas de gelatina.
- 260 g zumo de naranja natural.
- 45 g ralladura de naranja.
- 20 g naranja confitada cortada en cuadraditos.
- 5 gotas de agua de azahar.

Calentar un poco de zumo de naranja y diluir la gelatina. Mezclar con el resto de zumo, el agua de azahar y la ralladura. Aparte, semimontar la nata con el azúcar, y mezclar poco a poco con la pulpa anterior.

2.3. Chocolate

- 1 kg de cobertura negra (70%).
- ½ l nata.
- 2 l nata semimontada.

Calentar los 500gr de nata y fundir la cobertura en el microondas. Juntar (ganache), esperar que esté a 40°C para añadir los 2 l de nata semimontada.

2.4. Especias

- 1 l leche.
- 400 g pan de especias desmenuzado.
- 1 rama de canela.

- 1 clavo.
- 2 coriandros.
- 2 hebras de azafrán.
- 3 pimienta de jamaica.
- 1 L nata semimontada.
- 14 hojas de gelatina.

Infusionar en la leche todas las especias junto con el pan de especias. Colar. Añadir la gelatina (en tibio), dejar entibiar un poco más y añadir la nata semimontada poco a poco.

3. Mousses

Estas recetas están equilibradas para tartas, para cualquier otro uso habría que modificar la cantidad de gelatina.

Para la elaboración de algunas recetas hace falta hacer un merengue italiano. La receta es:

- 400 g claras.
- 150 g azúcar.
- Zumo de ½ limón.
- 650 g azúcar.
- 175 g agua.
- Unas gotas de zumo de limón.

3.1. Chocolate blanco

- 600 g chocolate blanco.
- 200 g nata.
- 100 g yema.
- 70 g azúcar glas.
- 8 hojas gelatina.
- 950 g nata semimontada.

Hacer una ganache con el chocolate y la nata. Añadirle la gelatina en tibio.

Por otro lado montar las yemas con el azúcar glasé. Mezclar esto con la ganache, y finalmente añadir a toda la nata semimontada.

Otra receta para hacer mousse de chocolate blanco:

- 1200 g chocolate.

- 250 g nata.
- 250 ml leche.
- 80 yemas.
- 50 g azúcar.
- 2000 g nata semimontada.
- 20 colas de gelatina.

Hacer una crema inglesa, añadir las colas de gelatina verter encima del chocolate alisar con una espátula, añadir la nata semimontada y usar de inmediato.

3.2. Albaricque y miel

- 250 g azúcar.
- 50 g miel.
- 250 g claras.
- 750 g pulpa de albaricque.
- 8 hojas de gelatina.
- 750 g nata semimontada.

Hacer un Merengue Italiano con el Azúcar + Miel+ un poquito agua+ Claras. Cuando esté tibio, añadirle la gelatina, después añadir la Pulpa de albaricque y finalmente la nata semimontada.

3.3. Café o té

- 500 g té líquido.
- 20 hojas de gelatina.
- 800 g merengue italiano.
- 1 kg nata.

Infusionar té y añadirle la gelatina. Dejar enfriar. Añadir el merengue Italiano y finalmente la nata semimontada.

3.4. Frambuesa

- 500 g pulpa frambuesa.
- 300 g merengue italiano o merengue suizo.
- 350 g nata semimontada.
- 12 hojas gelatina.
- 15 g zumo limón.

Calentar un poco de pulpa para diluir la gelatina (también se puede añadir con el merengue italiano), y añadir el resto de pulpa. Añadir el merengue Italiano y por último el zumo de limón.

3.5. Fresa

- 750 g pulpa de fresa.
- 450 g merengue italiano o merengue suizo.
- 500 g nata semimontada.
- 13 hojas de gelatina.
- 25 g zumo de limón.

El procedimiento de elaboración es igual al anterior.

7.3.6. Pasión y plátano

- 500 g pulpa fruta pasión.
- 500 g plátano natural (triturado).
- 1 kg nata semimontada.
- 900 g merengue italiano o merengue suizo.
- 18 hojas gelatina.

El procedimiento de elaboración es igual que los 2 anteriores.

3.7. Lima/limón

- 250 g limón.
- 250 g lima.
- 900 g merengue italiano o merengue suizo.
- 350 g nata semimontada.
- 13 hojas gelatina.

El procedimiento de elaboración es igual al anterior.

3.8. Cava

- 880 g yemas.
- 1 l almíbar base (tpt).
- 2 ralladuras de naranja.
- 75 g zumo de limón.
- 1'5 l cava.
- 2100 g nata semimontada.
- 36 hojas de gelatina.

Hacer una pasta bomba con las yemas y el jarabe. Añadirle la gelatina + aroma (ralladura + zumo + cava) y finalmente añadir la nata semimontada.

3.9. Queso

- 150 g azúcar.
- 40 g agua.
- 90 g yema.
- 9 hojas de gelatina.
- 20 g Cointreau.
- 500 g queso mascarpone o crema de queso.
- 600 g nata semimontada.

Hacer una Pasta Bomba con el azúcar + agua + yema. A ésta añadirle la Gelatina (cuando esté tibia), después añadir el sabor (queso y Cointreau) y finalmente la nata semimontada.

3.10. Chocolate

- 500 g chocolate (70%).
- 300 g mantequilla.
- 8 yemas.
- 350 g claras.
- 300 g azúcar.
- 200 g agua.
- 100 g glucosa.
- 300 g nata semimontada.

Fundir la cobertura con la mantequilla. Añadirle las yemas. Después hacer un Merengue Italiano con las claras + azúcar + agua + glucosa. Añadirlo a la mezcla anterior y, finalmente, cuando toda la mezcla esté tibia, añadir la nata semimontada.

3.11. Frutas (comodín)

- 500 g pulpa o puré de la fruta que sea.
- 350 g claras.
- 500 g azúcar.
- 200 g agua.
- 100 g glucosa.
- 10 hojas de gelatina.

- 1 l nata semimontada.

Pulpa más el merengue italiano con la gelatina y al final la nata semimontada.

4. Bavaoise

Su base es una crema inglesa gelificada. Está compuesto por una crema inglesa, sabor y nata semimontada.

7.4.1. Chocolate y caramelo

- 100 g azúcar.
- 250 g nata.
- 140 g yema.
- 360 g chocolate negro al 70%.
- 750 g nata semimontada.

Poner el azúcar al fuego con un poco de agua y zumo de limón. Elaborar un caramelo (155-160°C). Calentar por otro lado la nata, y con ella escaldar al caramelo: toffee. Con éste toffee, escaldar sobre las yemas: obtenemos así una Crema Inglesa de caramelo. Con esta Crema Inglesa, escaldar la cobertura: ganache. Dejar enfriar y añadir la Nata Semimontada

4.2. Pistacho

- 500 g leche.
- 120 g azúcar.
- 180 g yemas.
- 100 g pasta de pistacho.
- 18 hojas de gelatina.
- 600 g nata semimontada .

Crema Inglesa + Pasta de Pistacho + Gelatina. Dejar entibiar y finalmente añadir la Nata Semimontada poco a poco.

4.3. Vainilla

- 15 g yemas.
- 300 g azúcar.
- 1 l leche.
- 10 hojas de gelatina.
- 2 vainas de vainilla.
- 1 l nata semimontada.

Hacer una crema Inglesa infusionada con la vainilla, añadirle la gelatina y finalmente, cuando casi esté fría del todo, añadir la nata semimontada poco a poco.

4.4. Café o té

- 140 g yemas.
- 65 g azúcar.
- 200 g té negro (en infusión, líquido).
- 250 g cobertura con leche.
- 500 g nata semimontada.

Crema Inglesa de té que escalda a la cobertura (ganache). Dejar entibiar y añadir la nata semimontada.

4.5. Regaliz y chocolate con leche

- 500 g leche.
- 80 g polvo de regaliz.
- 160 g yema.
- 50 g azúcar.
- 6 hojas de gelatina.
- 160 g cobertura con leche.
- 500 g nata.
- 6 claras.
- 250 g azúcar. ■ 50 g glucosa.

Hacer una crema inglesa de regaliz. Colar, añadirle la gelatina cuando esté tibio, posteriormente añadir la ganache. Finalmente añadir merengue italiano.

RESUMEN

- Las mousses son elementos esponjosos, con burbujas de aire en su interior.
- Estos elementos están formados por:
 - Semifríos. Elemento líquido saborizado con gelatina y nata semimontada.
 - Bavaroises. Crema inglesa saborizada con gelatina y nata semimontada.
 - Mousses. La versión más compleja. Tienen más de 1 elemento aireado. Normalmente poseen merengue italiano o pasta bomba.