

DE LA CANASTA A TU MESA

POR LETY DE HUERTA.

VERRINES!

CATERING, nuevas tendencias en la cocina miniatura. El término culinario VERRINES, es originario de Francia, su traducción sería tarro, aunque se generalizó más el término vasito, y es que se sirven en pequeños vasos de cristal, preparado con capas de exquisitos ingredientes, tanto dulces como salados, procurando que se combinen colores y texturas, incluso temperaturas diferentes y eso los hace ideales para lucir en los eventos. Cabe decir que los verrines no son líquidos que se beben en estos “vasitos”, son preparaciones densas, que deben comerse con cucharitas. Mínimo deben contener 3 ingredientes.

En el caso de que se ofrezcan verrines salados, son aperitivos o entrantes, si son dulces pueden formar parte de la mesa de postres. No son más grandes que 2 onzas de capacidad, o sea 56 gr. Aprox. La tendencia de moda es servir en cucharitas, verrines, cassoulets, paellitas, toppings, copas, etc, y pueden adecuar sus recetas de pinchos, tapas, botanas, etc, según su país y presentarlas de diferente manera pero con el mismo delicioso sabor.

VERRINA DE FRUTAS FRESCA

En un vasito ancho de preferencia colocar:

Cubitos de mango.

Cubitos de kiwi.

Cubitos de piña.

Jugo de naranja.

Fresas o zarzamoras para decorar.

Hojas de menta. Coco rallado.

-llenar el vasito con las frutas respetando las capas de colores.

-llenar $\frac{3}{4}$ con jugo de naranja.

-coronar con una fruta roja y hojas de menta. Coco si se desea.

*servir con cucharita.

-Los frascos Mason Jar tan de moda, con diferentes diseños y capacidad, son ideales para este fin, también están los de acrílico transparente que son más económicos y dan el mismo servicio, con la diferencia que no se puede hornear en ellos. Las cucharitas de cerámica, porcelana, acero inoxidable, plástico, madera, bambú, etc.

PARA UNA COLECCIÓN DE DIFERENTES VASOS:

Mermelada casera de preferencia de frutos rojos como frambuesa con fresa

Zarzamora con naranja

De Kiwi

Chabacano, etc.

Crema pastelera.

Dulce de leche suavizado con un tanto de crema batida a medio punto por cada dos tantos de dulce de leche.

TIRAMISÚ EN VASO

BISCUIT. (batido liviano que lleva por cada huevo 25 gr de azúcar y la misma cantidad de harina)

6 huevos separados

150 gr azúcar

150 gr harina

5 ml Esencia de vainilla

-batir las yemas con un cuarto del total del azúcar y la vainilla a punto letra.

-merengar las claras con el resto del azúcar.

-mezclar ambos batidos en forma envolvente, intercalando la harina cernida con una pizca de sal.

-colocar en manga y en una charola con papel encerado previamente engrasado y enharinado papel y charola, cubrir la superficie con el batido, o bien con la manga y duya formar soletas o en la misma placa con el papel, hacer formas según necesidad del postre.

Espolvorear azúcar glass cernida y con cuidado, sin golpear la charola para no perder el aire, hornear a 180°C ó 170°C si es horno de convección, recordando que tiene que estar previamente precalentado.

Hornear entre 8 a 10 minutos, según la densidad del molde o del batido, si es completo hasta 15 minutos, cuidando que no se dore demasiado. Sacar del horno y enfriar de inmediato.

Retirarle el papel encerado, espolvorear un papel con azúcar glass y colocar la placa de biscuit y cubrirla con el papel ya utilizado para que no se seque o con un paño limpio.

*CLARAS MERENGADAS.- son las que se baten con menos del doble de azúcar por clara.

Así si tomamos en cuenta, que agregamos a las yemas 37 gr. aproximadamente de azúcar, nos restan 113 gr de azúcar es menos del doble de las claras.

Ya que para hacer un merengue común es el doble de azúcar, mínimo 360 gr.

ALMIBAR DE CAFÉ.

150 gr azúcar

150 ml agua

1 cda café instantáneo

Licor de café al gusto

Hacer un almíbar de entremet (entrecapas) e incorporar el café y el licor cuando el almíbar este frío. Reservar.

CREMA DE MASCARPONE:

4 yemas

80 gr azúcar

30 ml agua

250 gr queso mascarpone

200 ml crema de leche

7 gr grenetina

35 ml agua para hidratar grenetina

-aquí hacemos un aparato a bomba, cocinando el huevo para que no tengamos problema de contaminación por Salmonella y sea apto para comerse a cualquier hora o al siguiente día.

-mezclamos yemas, azúcar y agua con un globo en un bol de acero o cristal a disolver primero la azúcar y colocamos a baño maría.

-batimos con batidora manual o con globo sin dejar de mover, pero sin que se cocinen las yemas, siempre a temperaturas inferiores a 80°C para estar cómodos y debe quedar una preparación aireada y muy espumosa pero con cuerpo.

-retiramos del calor y batimos hasta llegar a temperatura ambiente.

- Mientras tanto, hidratar la grenetina y activarla a baño maría unos 20 segundos y cuando el sabayón esté listo, mezclarlo con cuidado temperando antes para igualar densidades, en el molde de la grenetina, colocar unas cucharadas de sabayón para bajar la temperatura y disolver y aligerar, así estará lista para integrar la grenetina ya activada y tibia a la preparación.

El queso ya debe tenerse con antelación cremado perfectamente y la crema montada a medio punto, esto es, no chantilly, sino cuando apenas levanta el pico.

-sobre la mezcla de sabayón con grenetina, en forma envolvente añadir el queso y luego la crema.

-si se van a armar moldecitos o verrines hacerlos enseguida antes que la galletina gelifique y sea más difícil darle forma en los recipientes.

-ARMADO:

En los frascos o vasitos a utilizar, colocar un disco o cuadrado según sea el caso de biscuit y envinar con el almíbar de entremet de café, colocar una porción de crema de mascarpone y un toque de cacao amargo, otra capa de biscuit, almíbar, crema y terminar con cacao. si tiene hoja de oro colocar un toquecito para darle brillo o bien un grano de café cubierto con chocolate.