

COBERTRA DE FRUITES

	Ingredients cobertura de fruits vermells del bosc			Ingredients gelatina de fruita
300 grs	polpa de fruits vermells passats pel pymer		400 grs	maduixes, cireres, albercocs, ...
125 grs	sucre llustre		80 grs	sucre
3 grs	pectina		4 fulls	fulls de gelatina (1 full / 100 grs fruita)
uns quants	fruits vermells del bosc SENCERS (maduixes, gerds, nabius, groselles.			

Elaboració: Cobertura de fruits vermells del bosc (s'ha de fer el dia abans de muntar el pastís)

- Reservar uns quants fruits vermells sencers pel toc final (una mica abundant).
- Barrejar 1/4 part del sucre amb la pectina. Reservar.
- Fer un puré passant el pymer a la resta dels fruits vermells.
- Podem passar la polpa per un colador xinés perquè ens quedi més fina.
- Posar la polpa de fruits i l'altra 3/4 parts del sucre en un cassó a escalfar al foc.
- Quan sigui calent i fumejant hi afegim en forma de pluja el 1/4 del sucre amb la pectina mentre anem remenant sense parar.
- Portar-ho a bullir durant 2-3 minuts, mentre seguim remenant.
- Escampar la polpa en una safata perquè es refredi millor i tapar-la amb un paper film a tocar de la polpa.
- Deixar-ho refredar fins a temperatura ambient.
- Traspasar la polpa a un bol i hi passar-hi el pymer.
- Traslladar a una mànega pastissera sense fer el forat de sortida, tancar la mànega i deixar-la a la nevera fins l'endemà quan toqui de cobrir el pastís.
- L'endemà fem un tall a la punta de la mànega pastissera i anem cobrint el pastís en espiral. Passar una espàtula per allisar la superfície.
- Finalment hi posem per sobre el fruits vermells reservats per decoració.

Nota: Alguns dels fruits es poden ensucrar amb sucre llustre abans de posar-los sobre el pastís i així es crea més diversitat comàtica a la vista.

Elaboració: Gelatina de fruites

- Hidratar els fulls de gelatina amb aigua freda una estona abans.
- Passar el pymer per la fruita neta i pelada.
- Passar la polpa per un colador xinés perquè ens quedi més fina.
- Passar-la a un cassó i afegir-hi una mica de sucre.
- Posar a escalfar a foc mitjà, mentre anem remenant i quan sigui calent (sense arribar a bullir) i afegim els fulls de gelatina escorreguts.
- Remenar perquè la gelatina s'hi integri bé i treure-la del foc.
- Abocar-la sobre el pastís i deixar-lo a la nevera fins que solidifiqui.