



Krona

# Dale vida a tus fresas

Ideas creativas para aprovechar  
las fresas de principio a fin.



# APASIÓNATE POR LAS FRESAS

---

La llegada de las fresas es uno de los momentos más esperados. Para los comensales, son especiales, exquisitas. Para la cocina, tienen una alta rentabilidad, desatan la creatividad del chef y son muy fáciles de trabajar.

Sin embargo, pueden ser muy frágiles, descomponerse con rapidez y tener usos limitados.

En este libro encontrarás ideas frescas y aplicaciones originales para utilizar las fresas en su momento más óptimo y soluciones prácticas para aprovecharlas cuando están más maduras, con un peor aspecto y alargar así su vida útil.

Inspírate con trucos y consejos para ofrecer platos innovadores que sorprendan a tus clientes.

Reinventar postres, atrevete con contrastes y crea nuevas recetas aprovechando cada segundo de esta temporada tan apasionante.



Salva García  
*Departamento Culinario*





# ¡LARGA VIDA A LAS FRESAS!

## EL CICLO DE MADURACIÓN DE LAS FRESAS

De enero a junio es temporada de fresas. En un primer momento, la fresa tiene un cuerpo firme y compacto pero de textura suave. Poco a poco, el exceso de humedad y aire provocan que la fruta se oxide con mayor rapidez y obtenga un tono más oscuro. Empieza a perder olor y sabor, su textura se vuelve cada vez más blanda y sus azúcares se intensifican.

Una vez compradas, las fresas duran 5 días aproximadamente. Un período muy corto que debemos aprovechar al máximo. Conociendo su ciclo de vida y el estado en el que se encuentra en cada etapa, puedes trabajar mejor con ellas y usarlas para las recetas a las que mejor se adaptan.

## Día a día



### DÍA 1

Textura, color y olor impecables.



### DÍA 2

Aparecen los primeros signos de deshidratación.



### DÍA 3

Las primeras fresas se empiezan a descomponer.



### DÍA 4

Las fresas en peor estado empeoran su color y olor.



### DÍA 5

Las más perjudicadas se descomponen y afectan al resto.

# IDEAS PARA TUS FRESAS DEL PRIMER AL ÚLTIMO DÍA

---

Hay una receta para cada fresa, sea cual sea su estado. A continuación te presentamos trucos y consejos para dos tipos de fresas:



## **Frescas**

Primero, encontrarás propuestas de decoraciones creativas y las recetas que mejor se adaptan a las fresas frescas.



## **Maduras**

En la segunda parte, te mostramos qué hacer con las fresas más maduras y cómo darles una segunda vida.

Separando estas dos secciones podrás sacarle partido a su textura, forma y color, y usar su breve ciclo de maduración como una ventaja.

Para completar el recetario, nuestros chefs te descubren las últimas sugerencias para sacarle todo el provecho a la temporada.





**CONSEJOS  
Y RECETAS PARA  
LAS FRESAS  
FRESCAS**



## CONSIGUE LAS DECORACIONES MÁS FRESCAS

---

Una fresa en su etapa más joven aporta luz y exquisitez a cualquier postre con su forma perfecta y color radiante. Es el momento de investigar, probar y crear nuevas fórmulas para rematar estos platos que tanto gustan a nuestros clientes.

Jugando con los colores, las formas y las texturas encontrarás el complemento ideal que eleva la presentación de todo el plato. La menta o el chocolate son sólo algunos de los grandes acompañantes que siempre debes tener a mano a la hora de decorar un plato con fresas.

Inspírate con los trucos y recetas que te presentamos en las siguientes páginas y descubrirás que, con una sencilla guarnición, serás el centro de todas las miradas de la mesa.

# Trucos del chef

---



## DECORA CON MENTA

Consigue un emplatado fino y sutil colocando una ramita de menta sobre las fresas que coronan la tarta de nata.



## AÑADE VIRUTAS DE CHOCOLATE

Completa con virutas de chocolate sobre la nata, para aportar vistosidad y sabor a la receta.



## CORONA CON SIROPE DE CHOCOLATE

Añade unas líneas de sirope de chocolate sobre tu postre para que quede más atractivo.



## CORTA LAS FRESAS DE FORMA ORIGINAL

Semicongela las fresas para trabajar mejor con ellas o para rellenarlas con chocolate o gelatina de frutas.



**RECETA PARA  
FRESAS  
EN SU MEJOR  
MOMENTO**

## Tarta de hojaldre con fresas

### **Elaboración**

Introduce el hojaldre en el horno a 180 °C y, cuando esté listo, déjalo enfriar. Corta el hojaldre por la mitad, pinta la tapa con huevo batido y añade las láminas de hojaldre sobrantes para decorar.

Corta el tallo de las fresas y distribúyelas sobre la base creando una composición con la Krona Spray Creme Décor.

En este caso, la Krona Spray Creme Décor debe estar a una temperatura entre 2 °C y 4 °C para que la nata tenga un efecto semicongelado y aguante hasta su consumo.



**RECETA PARA  
FRESAS  
EN SU MEJOR  
MOMENTO**

## Tarta de fresas

### **Elaboración**

Extiende la masa quebrada delicadamente en un molde hasta conseguir que sea lo más fina posible. Añade una base de Queso Crema Hellmann's e incorpora un relleno de Krona Pastelera y azúcar.

Pon la masa en el horno a 180 °C hasta que alcance un color dorado. Saca la tarta y déjala reposar para dar el toque final al plato: una irresistible capa de fresas.



**RECETA PARA  
FRESAS  
EN SU MEJOR  
MOMENTO**

## Gofres con fresas y nata

### **Elaboración**

Para elaborar un gofre de manera original, en lugar de acompañarlo de la clásica bola de helado, prueba a poner fresas frescas y nata.

Decóralo con Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or y varios tipos de frutos secos como cacahuètes, nueces, etc. Para darle un toque diferente y más fresco.



**RECETA PARA  
FRESAS  
EN SU MEJOR  
MOMENTO**

## Fresas con nata

### **Elaboración**

Lava las fresas detenidamente para rechazar sus impurezas y sécalas. Córtalas en pequeños trozos, según gusto del chef, y ponlas en una copa o bol original.

Monta la nata de Krona Pastelera y, cuando esté lista, incorpórala al postre con una manga pastelera. También puedes usar la Krona Spray Creme Décor para conseguir un control perfecto sobre la presentación.



**RECETA PARA  
FRESAS  
EN SU MEJOR  
MOMENTO**

## Aspic de fresas y frutos rojos

### **Elaboración**

Calentar el agua y azúcar para preparar un almíbar y añadir gelatina en polvo. Limpiar las fresas y otros frutos rojos al gusto. Disponer en moldes individuales y dejar reposar unos minutos. Dejar enfriar en la nevera hasta que esté completamente gelatinizado y una vez frío desmoldar y servir.



**CONSEJOS  
Y RECETAS PARA  
LAS FRESAS  
MADURAS**



## APROVECHA HASTA LA ÚLTIMA

Una fresa pierde firmeza rápidamente pero su sabor se conserva hasta 5 días, aproximadamente. Más allá de ser un inconveniente para nuestra cocina, puede convertirse en una ventaja muy rentable si sabemos qué hacer con ellas.

Puedes elaborar mermeladas, coulis y sopas, atreverte con granizados, sorbetes, helados y gelatinas o deshidratarlas para tartas y galletas.

También puedes preparar vinagretas para enriquecer las ensaladas con un sabor dulce y cremoso o salsas saladas para platos de caza o de aves.

A continuación, encontrarás una recopilación de ideas, trucos y recetas para que alargues la vida de las fresas en tu cocina y saques lo mejor de su etapa más madura y sabrosa.

# Trucos del chef

---

## Coulis de fresa, rápido y fácil



**1. Limpia las fresas**  
Sécalas y ponlas en cocción con un poco de azúcar.



**2. Prepara una salsa fina**  
Tritúralas con un batidora hasta conseguir una delicada salsa.



**3. Ideal para cubrir tartas**  
Es importante equilibrar los azúcares del líquido con los azúcares de las fresas para evitar la osmosis.

## Macerado de fresas al vacío, en un momento



**1. Limpia las fresas**  
Córtalas en pequeños trozos, según tu preferencia.



**2. Colócalas en una bolsa**  
Añade una rama de *lemon grass*, una vaina de vainilla natural, zumo de naranja natural y jengibre. Saca el aire de la bolsa hasta conseguir efecto vacío.



**3. Alarga la vida útil de las fresas**  
Úsalas para diferentes aplicaciones, como aromatizar salsas o elaborar bases para vinagretas.



## RECETA PARA FRESAS MADURAS

# Tarta con coulis de fresas

### Elaboración

Extiende una base de masa quebrada sobre un molde y pínchala en diferentes puntos. Pon legumbres secas para evitar que se extienda e infle más de lo deseado e introduce la masa en el horno. Cuando alcance su color dorado, retírala y déjala reposar, quitando las legumbres secas.

Elabora un coulis de fresa con las fresas que están pochas y añádelo a la base decorando con Krona Spray Creme Décor.



## RECETA PARA FRESAS MADURAS

# Batido con fresas

### Elaboración

Para empezar, limpia las fresas de impurezas y trozos en mal estado. A continuación, introdúcelas en la batidora añadiendo leche entera y azúcar y bate a máxima velocidad hasta conseguir su mejor textura. Culmina la receta con una decoración de la cremosa Krona Spray Creme Décor, el complemento perfecto al frescor del batido.



**RECETA PARA  
FRESAS  
MADURAS**

## Granizado con fresas

### **Elaboración**

Añade azúcar a la batidora y tritúralo a máxima potencia hasta que se convierta en polvo de azúcar glas. Por otro lado, limpia las fresas, córtalas en trozos pequeños e incorpóralas a la batidora junto al hielo. Tritura a máxima potencia para alcanzar la textura deseada.

Para emplatar, añade sirope de chocolate Carte d'Or en el fondo de la copa y, a continuación, vierte el granizado. Decóralo con Krona Spray Creme Décor para resaltar el sabor y la textura del postre.



**RECETA PARA  
FRESAS  
MADURAS**

## Mousse de fresas

### **Elaboración**

Tritura las fresas hasta que la textura sea lo más suave posible. Y, si no es suficiente, se deberán colar.

Con Krona Original, monta claras de huevo a punto de nieve y mezcla la elaboración con las fresas. Sirve en copas y deja enfriar. Cuando esté listo, remata la decoración con trozos de plátano, a gusto del chef.

# OTRAS SUGERENCIAS

Todo el mundo espera encontrar las recetas de siempre en la carta de postres. Es la oportunidad perfecta para sorprender a tus clientes con propuestas que demuestren que hay vida más allá de las fresas con nata.



## **A las fresas les encanta el chocolate**

El chocolate es un aliado excepcional, sobre todo en mousses, fondant, combinados con ralladuras, caramelos o Siropes de chocolate Carte d'Or. La fresa y el chocolate son una gran pareja.



## **Triunfa con sencillas elaboraciones**

Con un buen Sirope de fresa Carte d'Or y fresas troceadas, puedes hacer maravillas. Adorna bizcochos, trozos de tarta o postres sencillos de servir con una guarnición única.



## **Da color a la cocina casera**

Apuesta por recetas sencillas de elaborar como tortitas o crepes e introduce la repostería de calidad en tu carta. Añadiendo un toque de color con fruta troceada, siropes, natas o helados de sabores, harás las delicias de los comensales.



### **Un placer para la vista**

Guarda las fresas o fresones más bonitos para ensalzar los postres y reserva las menos vistosas para trabajarlas de otra forma. Las frescas son perfectas para resaltar en buffet o estantería con platos sencillos pero atractivos, como la crema de arroz con leche y cereales.



### **Aptas para todas las dietas**

Es muy importante tener en cuenta a públicos con dietas especiales. Los postres sin gluten demuestran calidad, cercanía y cuidado por los clientes. Con recetas como el sándwich de galletas con fresas y nata, todo el mundo podrá disfrutar de tu cocina.



### **Combinaciones para conseguir el mejor sabor**

La fresa combinada con chocolate o menta es garantía de éxito. Sabores irresistibles que se han convertido en un clásico. Reinvéntalo macerando las fresas con azúcar y vinagres exclusivos, reducciones balsámicas o siropes de calidad.

# FIRMEZA IMBATIBLE PARA TUS CREACIONES



## Krona Spray Creme Décor

---

- Aguanta firme durante más tiempo.
- Excelente textura y sabor.
- Con la calidad de una nata recién montada.
- Boquilla profesional para una decoración perfecta.



## Krona Pastelera

---

- Ideal para montar
- Óptima textura y alto rendimiento.
- No suera cuando reposa.
- Óptima firmeza: hasta 48 horas en nevera sin perder el aspecto inicial.



## Krona Original

---

- Desarrollada exclusivamente por y para profesionales.
- Al cocinar no se corta, resiste altas temperaturas y tolera la adición de ácidos.
- Alto rendimiento en montado, aguanta más tiempo sin suerar.

Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)

