



Krona

¡Empieza la temporada!
Aprovéchala de principio a fin con

Krona



EL AUTÉNTICO SABOR DE LAS FRESAS

¡La historia de las fresas es increíble! Desde tiempos inmemoriales, el ser humano ha intentado descubrir cuál es el mejor ingrediente para potenciar el sabor único de las fresas.

Se ha intentado realzar el sabor genuino de la fresa combinándola con azúcar, zumo de naranja, vino, ¡incluso con limón! Pero desde que decidimos casarlas con la nata, no ha habido en la gastronomía matrimonio más fuerte y duradero.

Como referente, y porque sabemos que los ingredientes vegetales maridan y congenian a la perfección, hemos puesto a tu disposición técnicas y herramientas que harán volar tu imaginación, a través de dos ingredientes de partida: Kroma y fresas.

En este libro encontrarás ideas frescas y aplicaciones originales para conocer las fresas en profundidad y, de este modo, conocer su momento óptimo o, por el contrario, poder sacarles el mayor partido cuando empiezan a tener peor aspecto.

Reinventar tus postres de fresas con nata y, esta temporada de fresas, atrévete a ser un chef experto en la materia.



¡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.



Descubrirás también cómo el sifón es un aliado perfecto a la hora de trabajar las fresas maduras de una forma versátil con Krona.

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, cuando está en su etapa de juventud, aporta luz y exquisitez a cualquier postre: posee una forma perfecta y un color radiante, vivo. Nos brinda la oportunidad de investigar, probar y crear nuevas formas para rematar esos platos que tanto gustan y enamoran a nuestros comensales.

Jugando con los cromatismos, las formas y las texturas, encontrarás el complemento ideal que ensalzará tus presentaciones. La menta o el chocolate son sólo algunos de los grandes compañeros de viaje 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.



APROVECHA LA EXCELENCIA EN EL CHOCOLATE

El sabor del chocolate contrasta con la acidez de la fresa, consiguiendo potenciar su dulzor.



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

1. Corta el hojaldre por la mitad, pinta la tapa con huevo batido y añade las láminas de hojaldre sobrantes para decorar.
2. Introduce el hojaldre en el horno a 180 °C y, cuando esté listo, déjalo enfriar.
3. 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

1. Extiende la masa quebrada delicadamente en un molde hasta conseguir que sea lo más fina posible. Pínchala en diferentes puntos y ponle algunas legumbres secas por encima para evitar que se infle más de lo deseado.
2. Introdúcela en el horno a 180°C hasta que alcance un color dorado. Sácala, retira las legumbres, y déjala reposar hasta que se enfríe.
3. Añade un relleno bien mezclado de queso crema, Krona Pastelera y azúcar. Acábala con una irresistible capa de fresas.



**RECETA PARA
FRESAS
EN SU MEJOR
MOMENTO**

Gofres con fresas y nata

Elaboración

1. Para elaborar un gofre de manera original, en lugar de acompañarlo de la clásica bola de helado, prueba a poner fresas frescas y Krona.
2. Decóralo con frutas del bosque y con varios tipos de frutos secos para darle un toque diferente y más fresco.



**RECETA PARA
FRESAS
EN SU MEJOR
MOMENTO**

Fresas con nata

Elaboración

1. 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.
2. Monta la Krona Pastelera y, cuando esté lista, incorpórala a l 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

1. Calienta el agua y azúcar para preparar un almíbar y añade gelatina en polvo. Limpia las fresas y otros frutos rojos al gusto.
2. Dispón en moldes individuales y deja reposar unos minutos. Deja enfriar en la nevera hasta que esté completamente gelatinizado y una vez frío desmolda y sirve.
3. Decora con Krona Spray.



**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.

Elabora mermeladas, coulis y sopas; atrévete con granizados, sorbetes, helados y gelatinas; o deshidrátalas para tartas y galletas.

También puedes preparar vinagretas para enriquecer las ensaladas con un sabor dulce y cremoso, o crear 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 en 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 una 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 ósmosis.

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

1. Extiende una base de masa quebrada sobre un molde y pínchala en diferentes puntos.
2. 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.
3. 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

1. Para empezar, limpia las fresas de impurezas y trozos en mal estado.
2. Introdúcelas en la batidora añadiendo leche entera y azúcar y bate a máxima velocidad hasta conseguir su mejor textura.
3. 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

1. Añade azúcar a la batidora y tritúralo a máxima potencia hasta que se convierta en polvo de azúcar glas.
2. Limpia las fresas, córtalas en trozos pequeños e incorpóralas a la batidora junto al hielo. Tritura a máxima potencia para alcanzar la textura deseada.
3. Para emplatar, añade chocolate fundido 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

1. Tritura las fresas hasta que la textura sea lo más suave posible. Y, si no es suficiente, se deberán colar.
2. Con Krona Original, monta claras de huevo a punto de nieve y mezcla la elaboración con las fresas. Sirve en copas y deja enfriar.
3. Cuando esté listo, remata la decoración con hojas de menta y algún pequeño fruto rojo.

OTRAS SUGERENCIAS

¡Hay vida más allá de las fresas con nata! Todo el mundo espera encontrar las recetas de siempre en la carta de postres. Aprovecha esta temporada para sorprender con propuestas diferentes y ¡supera sus expectativas!



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. La fresa y el chocolate son una gran pareja.



Triunfa con sencillas elaboraciones

Con un buen coulis 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, coulis, Krona o helados de sabores, harás las delicias de los comensales.

OTRAS SUGERENCIAS



Un placer para la vista

Cuando guardas las fresas o fresones más bonitos para ensalzar los postres y reservas 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 Krona, 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.



RECETAS CON SIFÓN PARA FRESAS MADURAS

Incorporar el sifón en tus recetas de fresas con nata puede ser una forma de sorprender a tus comensales.

Una herramienta creativa que, combinada con Krona, llevará tus fresas a lo más alto.

Cómo crear tus elaboraciones

Temperatura	Base	Con qué se mezcla
Fría	Cola de pescado / Textura gelatinosa	Frutas
	Nata	Frutas, cremas y quesos
Fría / Caliente	Claras de huevos / Textura espumosa	Frutas, lácteos, chocolate y azúcar



Pasos a tener en cuenta para preparar tus espumas

1

Elegir el sabor

2

Concretar el uso: para acompañar platos, cafés, postres, etc.

3

Definir la densidad:

El resultado de la mezcla que obtienes con el sifón puede tener varias densidades dependiendo de con qué lo mezcles.



Espesa, como una mousse



Fluida, como una crema



Líquida, como una sopa o salsa



Espuma de fresa & Krona

Ingredientes (10 pax)

- 200 ml Krona Original o Pastelera
- 100 ml Yogurt natural
- 50 ml Leche entera
- 100 ml Coulis

Elaboración

1. Mezcla todos los ingredientes en un bol, tamiza con un colador muy fino. Introduce en el sifón, cierra y pon una carga.
2. Agita energicamente durante 30 segundos.
3. Deja reposar en nevera al menos 4 horas. Al usar, agita energicamente de nuevo.



Espuma de lima & Krona

Ingredientes (10 pax)

- 250 ml Krona Original o Pastelera
- Piel de una lima
- Zumo de una lima
- 50g de azúcar

Elaboración

1. En un cazo, calienta la Krona junto con el azúcar y la piel de lima hasta ebullición, para deshacer el azúcar. En el último momento, añade el zumo de la lima y retira.
2. Cuela y deja enfriar durante 5 horas.
3. Pon en el sifón, sirve sobre un granizado o coulis de fresas y decora.

MÁXIMO RENDIMIENTO Y FIRMEZA IMBATIBLE CON KRONA



Krona Spray

- Aguanta firme durante más tiempo: Hasta 15 minutos en frío y 9 minutos en caliente.
- Excelente textura y sabor.
- Con la calidad de una nata recién montada.
- Boquilla profesional para una decoración perfecta.



Krona Pastelera

- Monta en menos tiempo.
- Óptima textura y máximo rendimiento: 1 = 2,5L una vez montada.
- No suera cuando reposa.
- Óptima firmeza: hasta 48 horas en nevera sin perder el aspecto inicial.
- Aguanta montada incluso al mezclarse con otros ingredientes.



Krona Original

- Ideal para montar, aportando un extra de firmeza para decoraciones y rellenos perfectos.
- Aguanta montada sin suerar hasta 2 horas en ambiente y hasta 2 días en nevera.
- Una vez montada se puede congelar y descongelar.
- No se corta incluso si se sobrepasa el tiempo de montado.



SOMOS UPFIELD PROFESSIONAL

La compañía de alimentación
de origen vegetal más grande del mundo.

