



CLARAS YEMAS Y NATA MONTADAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico Variable Variable

Ingredientes Claras montadas

Claros de huevo: 4 unidades

Sal: 1 pellizco

Azúcar glas: Entre 100 y 200 gr

Ingredientes Claras montadas

Yemas de huevo: 4 unidades

Azúcar: 100 gr

Ingredientes Nata montada

Nata fría: 250 cc

Azúcar glas: 6 cucharadas

Limón: unas gotas (potestativo)

Fécula de patata: 1 pellizco (potestativo)



Preparación

Claras montadas (Merengue)

1. Disponer las 4 claras en un bol templado. Es fundamental que no contengan restos de grasa ni de yema.
2. Añadir un pellizco de sal para facilitar el montado y resaltar sabores. Batir con batidora mecánica durante 2 minutos a r.p.m. medias para mezclar.
3. Añadir el azúcar glas a cucharaditas, batiendo manualmente para que se mezcle poco a poco. El azúcar se debe espolvorear mientras se bate para evitar que las claras se hundan.
4. Seguir batiendo al baño María a r.p.m. medias hasta que las claras queden muy duras. La mezcla debe ser homogénea y no debe llegar a hervir.

Yemas montadas

1. Colocar las 4 yemas en un bol y poner al baño María. El agua debe estar entre 40 y 45 grados para que las yemas se monten templadas.
2. Batir con batidora de varillas.
3. Incorporar los 100 gr de azúcar espolvoreando mientras se bate hasta obtener una crema blanqueada y espumosa.

Nata montada

1. Verter los 250 cc de nata fría en el vaso de la batidora junto con las 3 cucharadas de azúcar glas.
2. Batir a r.p.m. medias durante aproximadamente 4 minutos. La hélice de la batidora debe subir lentamente desde el fondo hasta emerger, y viceversa, para lograr la consistencia adecuada.

Notas

- *Temperatura de las claras:* Para que suban más rápido, es conveniente mantener los huevos a temperatura ambiente una hora antes de usarlos.
- *En caso de duda sobre la presencia de grasa en las claras,* añadir unas gotas de limón para desgrasar.
- *No añadir más azúcar hasta que la cantidad anterior haya sido bien absorbida. Cuanto más se bata, más firme quedará el merengue.*
- *Si se tarda en servir el merengue,* añadir un pellizco de fécula de patata y volver a batir brevemente para que no baje.
- *Es imprescindible que la nata líquida esté muy fría para poder montarla correctamente*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Claras yemas y nata montadas	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1