



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: crème brulee frío de naranjilla
 Género: postre frío
 Porciones/peso: 8 pax
 Fecha de producción: _____
 Observaciones: esta receta puede servir tanto como postre
o como crema para rellenar masas

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
para el crème brulee			
crema de leche andina	gr	400	
yemas de huevo	gr	65	
azúcar granulada	gr	120	
gelatina sin sabor	gr	3	hidratar con la crema fría
pulpa de naranjilla	gr	100	
para decorar y montaje			
azucar granulada manuelita	gr	300	
glucosa			
frambuesas frescas	gr	50	enteras
materiales			
tenedor	u	2	
chaira	u	1	
ramiken de 6 -8 cm. de dimatro	u	7	1 por persona
espátula de codo			
PROCEDIMIENTO			
<p>para el creme brulee Hervir la crema junto la mitad del azúcar y gelatina a parte batir las yemas con el resto del azúcar, temperar las yemas con la crema y hervir hasta espesar retirar del fuego y cernir sobre la pulpa congelada. Colocar la mezcla en ramiken y enfriar hasta cuajar</p> <p>Para el montaje Espolvorear sobre cada ramiken el azúcar granulada, quemar el azúcar con el soplete decorar con nidos de azucar y frambuesas</p>			

para el plato			
agua	gr	150	
azucar granulada manuelita	gr	300	
glucosa			
frambuesas frescas	gr	50	enteras