



# UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERIA Y GASTRONOMIA

Nombre de la receta: Bahiana de Coco y Banana  
 Género: postre  
 Porciones/peso: 6 pax.  
 Fecha de producción:  
 Observaciones: utilizando la manga se puede hacer diversos diseños sobre el bizcocho de banana

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
<b>para el bizcocho de banana</b>			
Huevo	UNIDAD	2.5	
Miel			
Azúcar impalpable	gr	75	
Harina	gr	160	
Polvo de hornear	gr	7	
Mantequilla	gr	125	
Sal	gr	0.5	
<b>Para el Puré</b>			
Guineo maduro	gr	500	cortado en rodajas de 0,5cm de ancho
Mantequilla	gr	50	
Azúcar	gr	100	
Ron	gr	10	
Nuez moscada	gr	5	
<b>Materiales</b>			
<b>Para la crema de coco</b>			
crema de leche andina	gr	250	
Leche de coco	gr	100	
esencia de coc	gr	1	
azucar en polvo	gr	40	
licor de coco	gr	10	
Coco seco	gr	50	repicado
Gelatina sin sabor	gr	7	Hidratada y disuelta
<b>Materiales</b>			
Lamina de acetato	u	6	
Espátula de codo pequeña	u	1	
Boquilla lisa	u	1	
Manga	u	1	

## PROCEDIMIENTO

**Para el puré**  
 Saltear el plátano con la mantequilla. Cuando empieza a colorear agregar el azúcar. Caramelizar. Perfumar con la nuez moscada y el ron. Procesar y entibiar.

**Para el bizcocho de banana**  
 Batir los huevos con la miel, fundir la mantequilla y entibiar al ambiente. Tamizar el harina, polvo de hornear y azúcar impalpable. Unir los secos con el batido y por último la mantequilla. Extender la masa sobre una placa empapelada y congelar unos minutos. Colocar el puré en una manga y trazar líneas sobre la masa. Espolvorear con azúcar impalpable y hornear a 180° C.

**Para la crema de coco**  
 Batir el la crema de leche con el azucar hasta que este firme mezclar con movimientos envolventes junto con la leche de coco, cuando este firme incorporar la gelatina disuelta, el coco seco reservar en una manga

**Para el montaje**  
 Cortar en discos el bizcocho de banana rellenar con la crema de coco y volver a cubrir con otra capa de bizcocho