

Crema catalana, helada y quemada



Ingredientes:	Cantidades:
Caramelo liquido	10 gr por vaso
Gelatinas	1 unidad (9 por cada litro)
Helado de caramelo	Dos bolas
Crema de natillas	50 gr.
Azúcar	C/S

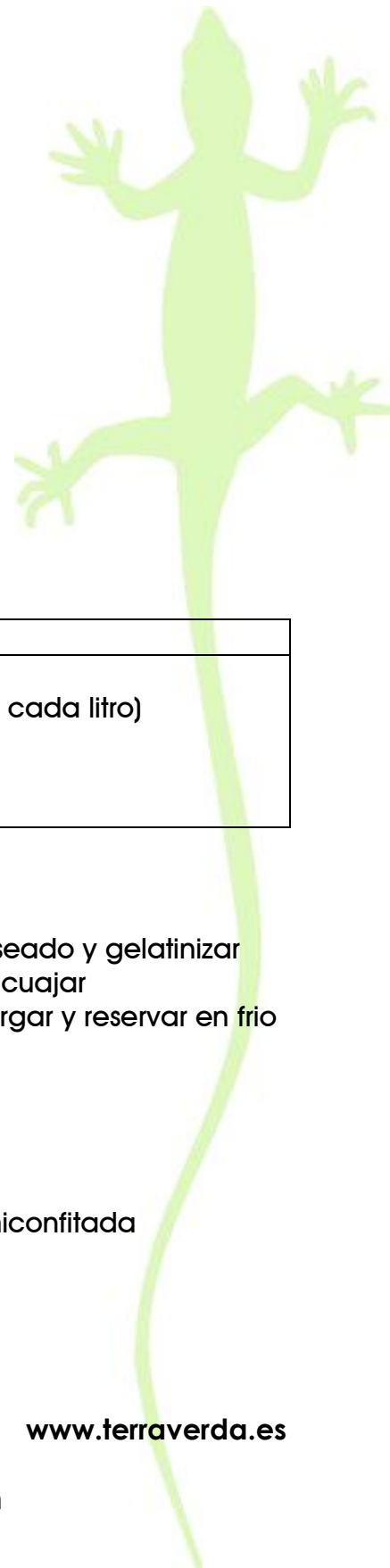
Elaboración:

- 1) Gelatinizar el caramelo liquido y fundear en el vaso de presentacion
- 2) Colocar el sífon la crema de natilla, cerrar, cargar y mantener frio

Montaje:

- 1) En el vaso colocar dos bolas de helado caramelo
- 2) Terminar sífoneando la crema de natillas
- 3) Espolvorear azúcar
- 4) Quemar con la ayuda de un soplete

Gelatina de moscatel, con sorbete de mandarina y crema de natillas



Ingredientes:	Cantidades:
Moscatel	10 gr por vaso
Gelatinas	1 unidad (9 por cada litro)
Sorbete de Mandarina	Dos bolas
Natillas	50 gr.
Tiras de piel de naranja	C/S

Elaboración:

- 1) Reducir el moscatel, azucarar hasta el punto deseado y gelatinizar
- 2) Jarrear sobre el soporte de presentación y dejar cuajar
- 3) Añadir en el sifón la crema de natillas, cerrar, cargar y reservar en frío

Montaje:

- 1) En el vaso, poner dos bolas de sanguina
- 2) Terminar con el sifón de crema de natillas
- 3) Acabar con unas tiras de juliana de naranja semiconfitada

Torrija con caramelo



Ingredientes	Cantidades
Brioche de mantequilla	1 60 gr.
Para un litro de baño:	
Nata	500 gr.
Zumo de naranja	200 gr.
Leche	300 gr.
Azúcar	200 gr.
Helado de caramelo	1 Bola

Ingredientes:

- 1) Recortar el brioche de mantequilla que deberá quedar lo mas rectangular posible
- 2) Empapar en el baño que hemos preparado a base de mezclar, la nata, la leche, el zumo de naranja y el azúcar.
- 3) Una vez empapada rebozar por huevo y sellar por la plancha. Reservar.
- 4) Con los recortes del brioche y lo que sobra del empapado elaborar un ponche de levadura al cual añadiremos un chorrito de brandy. Reservar frio.

Montaje:

- 1) En plato hondo, fundear con el ponche de levadura y calentar la torrija en el microondas, con cuidado de que no se seque ni se queme
- 2) Colocar la torrija encima del ponche
- 3) Terminar con una bola de helado de caramelo
- 4) Decorar con unas tiras de piel de limón o de naranja.

Mayo 2010

www.terraverda.es

www.sargantanarestaurant.com