LA CREEME BRULEE



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
LA CREEME BRULEE	LECHE ENTERA	36,127168	250	84,18	1. EN UN CASO PONDREMOS LA LECHE Y LA NATA DE BATIR , CORTAMOS VERTICALMENTE LA VAINILLA, RASPAMOS Y AÑADIEMOS LAS SEMILLAS Y LA VINA AL CASO. 2) A FUEGO MEDIO SIN QUE HIERBA APAGAMOS , TAPAMOS EL CASO Y DEJAMOS INFUSIONAR UNOS 20 MINUTOS QUE EL AROMA DE VAINILLA PENETRE EN EL POSTRE. 3) EN UN BOLW DE ACERO VAMO A COLOCAR LA YEMAS CON EL AZUCAR Y MEZCLAREMOS CON UN GLOBO A MANO ENERGICAMENTE HASTA QUE BLANQUEEN 4) PASADOS LOS 20 MINUTOS DE LA INFUSION VERTIMOS LA MEZCLA DE NATA SOBRE LA CREMA DE HUEVOS , MEZCLAREMOS Y VAMOS A PASAR POR UN CEDAZO LA MEZCLA PARA ELIMINAR LAS SEMILLAS DE VAINILLA. AHORA VAMO A LLENAR LA RAMEQUIN: CAZUELAS DE 10 CM DE DIAMENTRO X 2 DE ALTO DE CAPACIDAD DE 150 MML, CASI HASTA EL BORDO, LA CREME BRULEE DEBE COCERSE EN EL HORNO AL BAÑO MARIA MUY LENTAMENTE , LLENAMOS CON AGUA CALIENTE JUSTO HASTA LA MITAD DE LAS CAZUELITAS RAMEQUIN, EL AGUA NO DEBE HERVIR NUNCA /// HORNO: LLEVAMOS A 100 GRADOS c - 212 GRADOS F POR UNA HORA , O 10 MINUTOS MAS , SACAMOS DEL HORNO Y DEJAMOS ENFRIAR Y LLEVAMOS AL REFRI UN MINIMO DE 3 HORAS , UNA VEZ FRIO, ESPOLVOREAMOS AZUCAR MORENA O BLNCA Y CON UN SOPLETE DE COCINA QUEMAREMOS EL AZUCAR
	NATA DE BATIR SAPUTO, RICHS	36,127168	250	84,18	
	VAINA DE VAINILLA PURA - VAINILLA PURA	0,2890173	2	0,67	
	YEMAS DE HUEVO	14,450867	100	33,67	
	AZUCAR GRANULADA BLANCA	13,00578	90	30,30	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
	total:	100	692	233,00	