

CREME BRULEE DE MAMEY

(5 PORCIONES.)

INGREDIENTES:

- 250g leche entera
- 150g crema para batir 35% grasa
- 100g azúcar refinada
- 5 yemas de huevo
- 1 vaina de vainilla o 2cdas esencia de vainilla
- 150g de pulpa de mamey
- Azúcar estándar.

UTENSILIOS

- 4 ramequines
- Soplete
- Papel aluminio



DECORACIÓN opcional:

- Chocolate blanco
- Matizador dorado
- Flores pensamiento

PROCEDIMIENTO:

- 1 Abre la vaina por un lateral y raspa las semillas. Reserva
2. Ingresas al vaso la leche, el azúcar, la crema para batir, las yemas, las semillas de la vaina de vainilla y la pulpa de mamey. Programa 15seg vel 5 a la 8 en progresivo. (O hasta que todo esté integrado).
- 3 Coloca tapa sin cubilete y programa 15min 65° vel 2.5
- 4 Ingresas la mezcla a los ramequines hasta la marca (como 0.5 - 0.8cm antes de llegar al tope) y cubre con aluminio.
- 5 Colocas los ramequines en el recipiente varoma y reservas.
- 6 Enjuagas el vaso y agregas 1200g de agua. Colocas la tapa sin subilete y posicionas el varoma. Programa 60min temp 110° vel 2
- 7 Retiras el recipiente varoma y dejas templar.
- 8 Ya templado puedes ingresar al congelador por 30min o al refrigerados por 1-2 horas.
- 9 Retiras del frío, colocas azúcar sobre la creme brulee, "lo que agarre" y sopleteas hasta que caramelice, sin quemarse.
- 10 Para la decoración, puede ser una flor "pensamiento" o derrites chocolate poco a poco con toques de 15seg de microondas removiendo para revisar cremosidad, ingresas a una duya o cornet y dejas templar. En un recipiente con agua helada rápidamente baja el chocolate para que se hagan ondas; sácalo con pincitas y colócalo sobre una servitoalla para espolvorear con matizador.

Notas: - La vaina de vainilla sin las semillas la puedes guardar en un recipiente con azúcar para pulverizar una semana después. (Azúcar vainillada)
- Puedes cambiar el mamey por mango o café al gusto si quisieras variar la receta.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina