

ADAPTACIÓN DE POSTRES ECUATORIANOS

NOMBRE DE RECETA: Higos con queso		TÉCNICA DE COCCIÓN		
PESO DE LA RECETA	PESO DE LA PORCIÓN	Nº PORCIONES		
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
PARA LA GELATINA 200 g almíbar de higos 3/4 láminas colapez 1 sobre gelatina sin sabor	1. Hidratar las gelatinas con agua fría 2. Llevar a ebullición el almíbar de los higos 3. Agregar las gelatinas hidratadas y reducir la preparación hasta que de punto de hilo . 4. Colocar en un silpat y estirar que quede una lámina muy fina 5. Enfriar a temperatura ambiente 6. Refrigerar			Kit estación de trabajo Licuadora Silpat Espátula de codo
PARA EL RELLENO 70 g queso crema 20 g queso fresco rallado 5 g crema de leche 50 g higos en almíbar picados	1. Mezclar todos los ingredientes 2. Refrigerar			Bowls
PARA LA ESPONJA 40 g pasta de maní 40 g azúcar 40 g yema de huevo 57 g clara de huevo 1 g polvo de hornear 21 g harina	1. Licuar todos los ingredientes 2. Colocar la mezcla dentro del sifón 3. Llevar a congelación por 15 minutos 4. Llenar un vaso la tercera parte con la mezcla 5. Meter en el microondas por 25 segundos en memoria de canguil 6. Colocar los vasos ya cocinados boca abajo dentro del congelador			Sifón 2 cargas Vasos de plástico 6 onz Licuadora colador
PARA LA ESPUMA 100 g huevo 50 g azúcar 100 cc leche 150 cc crema de leche 250 g Mascarpone 60 g chocolate	1. Llevar a 70 c el huevo, azúcar y leche las dos preparaciones 2. Enfriar 3. Colar 4. Colocar dentro, reservar. 5. Aparte en un bowl mezclar la crema de leche con el mascarpone 6. Mezclar 7. del sifón con 1 carga de oxido nitroso 8. Llevar al congelador por 15 minutos			Sifón 1 carga Colador Bowl 2 salseros
PARA EL CROCANTE 10 g glucosa	1. Llevar todos los ingredientes a ebullición 2. Agregar harina y mezclar bien			Espátula de codo Silpat

60 g chocolate 60 cc jugo de naranja 10 g mantequilla 20 g harina	3. Enfriar 4. Estirar la preparación en un silpat y cocinar a 180 c por 4 minutos o hasta que la preparación deje de burbujear , 5. Enfriar			
PARA DECORAR 5 u Higos en almíbar 100 g Queso fresco	1. Cortar el queso en cubos pequeños 2. Cortar los hgos en medias lunas			