

<b>NOMBRE RECETA:</b> Ensalada Capresse Dulce		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Simmer, fritura.		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN :</b>	<b>Nº PORCIONES</b>		
<b>INGREDIENTES</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>	<b>TCS</b> Puntos de Control	<b>CCP</b> Punto Control Crítico	<b>UTENSILIOS</b>
<b>PARA LA TOUIL</b>  20 g aceite de oliva 20 g clara de huevo 20 g azúcar impalpable 20 g harina	1. Mezclar todos los ingredientes 2. Refrigerar 3. Estirar en un silpat 4. Cocinar en el horno a 180c por 5 min o hasta que se dore la preparación			Silpat Espátula de codo
<b>PARA EL ALMÍBAR</b>  70 cc agua 70 g azúcar ½ atado de albahaca	1. Llevar a ebullición el agua y el azúcar 2. Agregar las hojas de albahaca 3. Licuar hasta que quede un líquido verde intenso, colar 4. Cocinar hasta que llegue a 104 c 5. Enfriar y Reservar.			Olla Batidor de mano
<b>PARA LA MERMELADA DE TOMATE</b>  300 g tomate concasse 300 g azúcar morena 1 rama de canela 4 u clavo de olor 4 u pimienta dulce	1. Colocar todos los ingredientes en una sartén 2. Llevar a 104 c 3. Retirar clavo de olor, canela, pimienta dulce 4. Enfriar y reservar			Sarten
<b>PARA LA SALSA</b>  c/n esencia de vainilla (espesa) 80 cc aceto balsámico 60 g azúcar	1. Llevar todos los ingredientes a ebullición 2. Cocinar hasta que la preparación llegue a 104 c 3. Enfriar, reservar.			Olla Batidor de mano
<b>PARA LA ESPUMA DE QUESO</b>  150 g crema de leche 75 g yema de huevo 50 g mascarpone Esencia de vainilla 20 g azúcar 1 carga	1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl 2. Colocar la preparación en un sifón 3. Agregar una carga de óxido nitroso 4. Colocar en el congelador el sifón por 15 minutos, refrigerar.			Carga de sifón Sifón
<b>PARA ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>				



<b>NOMBRE RECETA:</b> Cremoso de limón con amaranto		<b>TÉCNICA DE COCCIÓN:</b> Grill, saute		
<b>PESO DE LA RECETA</b>	<b>PESO DE LA PORCIÓN :</b>		<b>Nº PORCIONES</b>	
INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	TCS Puntos de Control	CCP Punto Control Crítico	UTENSILIOS
<b>PARA EL CREMOSO</b>  165 g jugo de limón meyer 200 g mantequilla 125 g azúcar 25 maicena 15 g ralladura de limón 300 g huevo	1. Licuar todos los ingredientes 2. Llevar a 80 c la preparación mezclando constantemente 3. Llevar la olla a un baño maría invertido y mezclar constantemente 4. Colocar la preparación en una manga y llevar a congelación hasta el servicio.			Olla de acero Manga pastelera Licuadora Batidor de alambre
<b>PARA EL CROCANTE</b>  20 g amaranto pop 25 g azúcar 100 mantequilla 150 g harina c/n curry	1. Mezclar todos los ingredientes excepto el amaranto pop. 2. Hacer un cilindro y enfilarlo 3. Congelar 4. Rallar encima de un silpat 5. Cocinar a 180 c hasta que dore.			Silpat Papel film Rallador
<b>PARA EL MERENGUE</b>  200 g clara 150 g azúcar c/n ralladura de limón 1 g cardamomo	1. Mezclar todos los ingredientes en un bowl 2. Llevar a 55 c en un baño maria 3. Enfriar 4. Colar 5. Colocar la mezcla dentro de un sifón 6. Agregar 2 cargas 7. Llevar a congelación por 15 min, refrigerar			Bowl Batidor de mano Sifón Colador 2 cargas de óxido nitroso
<b>PARA LA AZÚCAR DE CILANTRO</b>  60 g azúcar ½ atado de cilantro 10 hojas de menta	1. Agregar todos los ingredientes en una licuadora seca 2. Licuar 3. Retirar el azúcar verde de menta y cilantro 4. Reservar.			
<b>PARA LAS DECORACIONES</b>  4 u gajos de limón en vivo 50 g azúcar 50 g agua 4 flores ( cualquier tipo de flor pequeña pensamientos)	1. Hacer un tpt con el agua y el azúcar 2. Enfriar 3. Agregar los gajos de limón 4. Dejar que los gajos absorban el almíbar 5. reservar			
<b>PARA ARMADO Y PRESENTACIÓN</b>				

