

NOMBRE DE RECETA:		POSTRE		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 EL HELADO 582 g leche 90 g crema de leche 45 g leche en polvo 20 g dextrosa 20 g Azúcar invertida 100 g yema 2 vainas de vainilla 3 g estabilizante 140 g azúcar	1. llevar todos los ingredientes menos el estabilizante y el azúcar a 40c 2. agregar el azúcar y el estabilizante y llevar a 80 °C 3. enfriar y dejar reposar por 6 h 4. turbinar 5. congelar				
PARA LA ESPONJA 80 g pasta de almendra 80 g azúcar 80 g yema 115 g clara 2 g polvo de hornear 42 g harina 2 cargas Vasos de plástico de 5 onz	1. licuar todos los ingredientes 2. agregar al sifón 3. colocar las cargas y enfriar 4. llenar la 1/3 del vaso con la mezcla 5. y meter al microondas por 25 segundos 6. congelar boca abajo 7. reservar.				
PARA EL TOFFEE DE PIMIENTA 300 g crema de leche 300 g azúcar 10 granos de pimienta molidos	1. en una olla llevar el azúcar a 165 c 2. aparte hervir la crema de leche 3. mezclar la crema de leche al caramelo y mezclar hasta obtener consistencia de toffee. 4. Agregar la pimienta molida y enfriar. 5. reservar				
Para el crumble ½ taza de mantequilla ½ taza de azúcar ½ vaina de vainilla ½ cucharadita de sal 1 huevo 3 tazas de harina	1. cremar el azúcar con la mantequilla 2. agregar el interior de la vaina de vainilla, sal y el huevo, mezclar hasta que quede uniforme. 3. Agregar harina y mezclar 4. Refrigerar por 1 hora 5. Colocar la preparación en una lata y hornear a 180 c hasta que dore. 6. Hacer polvo y reservar.				
Para el aire 500 cc zumo de zanahoria 3, 5 g lecitina de soya	1. Licuar los ingredientes 2. Dejar reposar 30 min 3. Con un túrmix incorporar aire y crear la textura.				

<p>Para la espuma</p> <p>1000 g leche 15 g té negro 8 huevos 150 g azúcar Esencia de vainilla c/n</p> <p>100 g azúcar para el caramelo 2 cargas de sifón</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer un caramelo con los 100 g de azúcar y colocar de base en el refractario 2. Llevar a 80 c la leche y hacer una infusión con el té. 3. Agregar el azúcar y disolver dentro de la leche, entibiar y agregar los huevos y la esencia de vainilla. 4. Colocar la mezcla dentro del refractario y llevar al horno en baño a 180c 5. Una vez que empiece a cuajar retirar del horno licuar, colar y meter dentro de un sifón. 6. Colocar las cargas de óxido nitroso y enfriar. 7. Reservar. 			
---	--	--	--	--