



La mejor formación
está en la calidad

CRÊPES SUZETTE CON HELADO DE VAINILLA Y GRANADINA

Ingredientes

- *60 gr. de mantequilla*
- *40 gr. de azúcar*
- *Zumo de naranja (2 o más, según tamaño)*
- *Licor triple seco o anaranjado.*
- *C/S de granadina*
- *Helado de vainilla*
- *Masa de crepes*

Elaboración

Hacer los crepes y reservar.

Hacer el helado y reservar.

En una sartén derretir la mantequilla, añadir el azúcar, el zumo de naranja y el licor, diluir y reducir, mojar los crepes y poner en el plato junto con el helado de vainilla, regar con su jugo.

Llevar triángulo de creps al plato de presentación que habremos decorado con la granadina ligada o reducida. Regar con un poco de la reducción de licor y zumo de naranja. Espolvorear con azúcar glas.



La mejor formación
está en la calidad

CREPE RELLENA DE HELADO DE MASCARPONE Y SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 50 g de mantequilla
- 2 huevos + 2 yemas
- 100 g de harina tamizada
- 25 cl. de leche
- 3 cl. de agua
- Ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal

Para la sopa

- 250 gr. de chocolate
- 200 gr. de nata
- 200 gr. de leche
- 200 gr. de azúcar
- Canela molida
- Baileys, cognac, ron al gusto

Para el Helado de Mascarpone

- 2 huevos
- 100 gr. de azúcar glas
- 250 gr. de queso mascarpone
- 100 ml nata líquida
- Azúcar de vainilla

Elaboración

Fundir los 50 g de mantequilla, batir los huevos y añadirlos a la harina, sal, mezclar.

Añadir la leche, el agua, la mantequilla, la ralladura. Integrar bien todos los ingredientes y reposar la mezcla 2 h. en el frigorífico.

Después del reposo conviene añadir unas gotas más de agua para estirar la mezcla.

Estiramos la masa muy finamente en una sartén antiadherente cocinamos 2 minutos por cada lado y reservamos

Para la sopa

Colocamos en un cazo la leche, la nata y el azúcar. Lo dejamos hasta que empiece a hervir. En este justo instante lo apartamos. El chocolate lo agregamos y lo removemos muy bien durante unos minutos.

Para el Helado de Mascarpone

Separar las yemas de las claras. En un bol añadimos las yemas y añadimos el azúcar glas, batir enérgicamente hasta estar cremoso. Incorporamos el mascarpone y la cucharada de azúcar de vainilla e integrar todo bien. Por último, añadir la nata montada, despacio y con movimientos envolventes para que no se bajen y pierda el aire que hemos integrado. Congelar y removemos cada 1/2 hora

Al pase

Rellenamos la crepe con helado de mascarpone y regamos con sopa de chocolate