Banderilla de creme brulée

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 1 L
Azucar: 200 grs.
Yemas: 12 Unidades
Extracto de vainilla: 1 cdas.

Coulis de betabel

Betabel (remolacha): 2 Unidades

Coulis de elote y coco

Crema De Coco: 1/2 Taza
Granos de elote fresco: 1 Taza

Extracto de hierbabuena

Hojas de Hierbabuena: 30 g
Agua: 5 cdas.

Varios

Azucar rubia: A gusto

Preparación de la Receta

- En una olla vuelque la *crema*, debe estar a temperatura ambiente, perfume con extracto de vainilla y cocine a fuego mínimo, una vez que rompa hervor retire del fuego.

Coulis de betabel

- Pele los betabeles y córtelos en cubitos.
- En una olla con abundante agua hirviendo blanquee los cubitos de *betabel*, luego procéselos con un mixer.

Coulis de elote y coco

- Procese con un mixer los granos de *elote* junto con la *crema* de coco.

Extracto de hierbabuena

- Blanquee en agua hirviendo las hojas de *betabel* solo unos segundos, luego procéselas con un mixer, agregue mas agua de ser necesario, luego cuele reservando el liquido.

Armado

- En un bowl coloque las yemas de *huevo* junto con el azúcar, comience a batir solo hasta incorporar los ingredientes, luego vierta la *crema* caliente sobre las yemas y siga batiendo hasta que baje la temperatura, deje reposar y luego quite la *nata* que se forma en la superficie.
- Tome tres recipientes y coloque en uno el coulis de *elote* y coco, en otro el coulis de *betabel* y en el tercero el extracto de *hierbabuena*, cubra cada uno con la creme brulée y mezcle hasta homogeneizar, luego vierta las preparaciones en moldes individuales y cocine en un baño de maría con agua hirviendo en un horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 25 minutos.
- Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente y luego reserve en la heladera como mínimo 2 horas antes de consumir.
- Al momento de servir espolvoree las creme brulée con azúcar rubia y quémela con un soplete.

Presentación

- Presente las creme brulée sobre una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/banderilla-de-creme-brulee