

# Corn flakes de chocolate blanco con chips de ananá y Créme brulée de leche condensada



Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

## Chips de ananá con almíbar de azafrán

Agua: 1 Taza
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Azafrán en polvo: 1 Cápsula
Anana: 1/2 Unidad

Corn flakes con chocolate blanco

Chocolate blanco: 150 grs. Corn flakes: 200 g

Creme brulée de leche condensada

Azafrán: 1 cdita. Huevos: 4 Unidades

Leche Condensada: 1 Latas

# Preparación de la Receta

# Chips de ananá con almíbar de azafrán

- Coloque en una *cacerola* el agua junto con el azúcar y cocine a fuego medio hasta lograr un *almíbar*, terminada la cocción retire del fuego y agregue el *azafrán*.
- Pele y corte el **ananá** en finas rodajas, acomódelas en una fuente refractaria y cúbralas con el *almíbar*, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 48 horas.

### Créme brulée de leche condensada

- En una cacerola coloque la leche condensada, lleve al fuego y agregue el azafrán.
- Coloque los huevos en un bowl y bata hasta romper el ligue.

### Corn flakes con chocolate blanco

 Funda el chocolate en un baño de maría, incorpore luego los corn flakes y mezcle hasta incorporar ambos ingredientes.

### **Armado**

- Transcurrido el tiempo de reposo y una vez transparentes retire las rodajas de ananá de la heladera y colóquelas en una placa con una plancha siliconada, cocine en horno precalentado a 90°C hasta que estén crocantes.
- Una vez que la leche condensada rompa hervor vierta sobre los huevos en forma de hilo mientras mezcla hasta lograr una preparación homogénea
- Vierta sobre moldes siliconados y cocine en horno precalentado a 120°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Terminada la cocción deje enfriar a temperatura ambiente, luego reserve en el freezer durante 1 hora y por ultimo reserve en la heladera y desmolde al momento de servir.
- Sobre una placa con una plancha siliconada acomode cinturas de aproximadamente 8cm de diámetro, rellénelas con el corn flaks y chocolate, alise la superficie y reserve en la heladera hasta que el chocolate solidifique
- Luego desmolde.

### Presentación

- Acomode en un plato un corn flakes de *chocolate* blanco, encima disponga un chip de *ananá* v termine con la créme brulée de leche condensado.
- Decore con azafrán en hebras

### **Tips**

•

### - Azafrán

- Se necesitan aproximadamente 160. 000 flores para producir un kilo.
- Las calles de Roma fueron cubiertas con azafrán cuando Nerón entro en la ciudad.

### - Ananá

- Su nombre es de origen indígena y significa perfume.
- El termino piña proviene de su parecido a los piñones europeos.

https://elgourmet.com/recetas/corn-flakes-de-chocolate-blanco-con-chips-de-anana-y-creme-brulee-de-leche-condensada