



RISTORANTE CLUB

Espuma de crème brûlée sabor manga com creme de framboesa

Ingredientes para 5 pessoas

150 ml de leite
400 ml de creme de leite
½ pau de baunilha
6 gemas
90 g de açúcar refinado
150 g de purê de manga
Açúcar

Modo de preparo

Ferva o leite com 250 ml de creme de leite e com o pau de baunilha.
Misture, em uma caçarola, as gemas com o açúcar refinado, adicione o líquido e o purê de manga.
Filtre tudo e coloque numa fôrma, cubra bem com um filme plástico e cozinhe a vapor a 80 °C por 40 minutos.
Deixe esfriar e bata a massa, adicione o creme de leite restante e faça uma mousse.
Uma vez obtida a espuma, distribua o açúcar e caramelize.

Creme de framboesa

200 g de framboesa
50 ml de xarope 1/1 (uma parte de água e uma parte de açúcar)

Modo de preparo

Bata e passe pela peneira.