

Postres de cuchara

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 19:57

Actualizado: 30/04/2018 20:02

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/postres-de-cuchara.pdf>

POSTRES DE CUCHARA

Son "mousses", "bavarois" o delicadas cremas de las que emergen un dorado rizo de piel de limón o el cálido aroma de la vainilla o la canela. Cuando estas cremas se cuajan en el horno, protegidas del calor excesivo por un baño María, se convierten en suavísimos tocinillos de cielo, delicados "soufflés" o temblorosos flanes que, adornados con una nube de nata, nos devuelven los sabores de la infancia.

Tipos y Variedades



Arroz con Leche

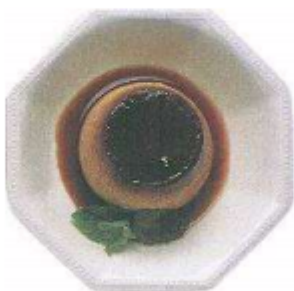
Consiste en arroz cocido con leche, azúcar y el aroma que se prefiera, hasta que se convierte en una crema espesa que se sirve fría espolvoreada con canela o cubierta de azúcar tostada.

Huevo Mol

Es una crema muy fina hecha a base de yemas de huevo batidas con almibar ligero y espesada a fuego suave. Se sirve sola o acompañada de bizcochos.



Flan



Se prepara con yemas, leche y azúcar, que se cuajan en un molde caramelizado. Al volcarlo, el flan queda bañado con el caramelo licuado del fondo. Puede adornarse con nata montada.