

## FICHA TÉCNICA

<b>ELABORACIÓN:</b> BOMBÓN DE MICUIT, FRUTAS SALTEADAS Y CREMA CÍTRICA								<b>CURSO:</b> CSD2	
<b>SERVICIO:</b> DEGUSTACIÓN								<b>Nº PAX:</b> 10	
GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE	GENERO	CANT.	Ud.	PR/Ud.	IMPORTE
FOIE FRESCO	0,5	Kg	€/kg		MASCARPONE	0,4	Kg	€/kg	
MÁLAGA VIRGEN	0,2	Litro	€/l		YOGUR GRIEGO	0,5	Kg	€/kg	
GELATINA	0,006	Kg	€/kg		NARANJA	1	Pieza	€/pieza	
MANGO	0,25	Kg	€/kg		LIMA	1	Pieza	€/pieza	
MANZANA	0,25	Kg	€/kg		BROTOS/FLORES	0,02	Kg	€/kg	
PERA	0,25	Kg	€/kg		PIMIENTA	C/S			
MANTEQUILLA	0,1	Kg	€/kg		SAL	C/S			
AZÚCAR MORENO	0,05	Kg	€/kg		<b>SUMA ANTERIOR</b>	--/--	--/--	--/--	
ARROZ SALVAJE	0,1	Kg	€/kg		<b>TOTAL</b>	--/--	--/--	--/--	<b>€</b>
<b>SUMA Y SIGUE (IMPORTE):</b>					<b>PRECIO POR PERSONA (Total/Nº Pax):</b>				

### ELABORACIÓN:

- 1.- Desvenar el foie, sazonar, formar y envasar al vacío. Cocinar durante 25' a 65 °C. Una vez frío, turbinar, rellenar los moldes y congelar.
- 2.- Hidratar la gelatina y disolverla en el vino caliente. Desmoldar los bombones de foie congelados y napar con la gelatina de Málaga Virgen caliente. Reservar en frío.
- 3.- Cortar las frutas en dados regulares. Caramelizar el azúcar moreno, incorporar la mantequilla y saltear las frutas. Incorporar unas gotas de zumo de naranja y lima.
- 4.- Mezclar el mascarpone con el yogur griego y aromatizar con la piel de naranja y lima ralladas.
- 5.- Hacer el arroz inflado, friendo en abundante aceite caliente. Se puede sustituir por dados de pan de centeno dorados en mantequilla, con miel y secos al horno.

### PRESENTACIÓN/ACABADO:

Disponer una o dos lágrimas de crema cítrica. Sobre la crema poner las frutas salteadas en forma de tira y sobre ellas el bombón/los bombones de foie.

Espolvorear por encima el arroz inflado y decorar con los brotes y/o flores.

### ALÉRGENOS:

Lácteos, sulfitos.