



## YUBA

### Crema Catalana

500gr	Yema de huevo
300gr	Azúcar
50gr	Maizena
1lt	leche
2pz	Limón (ralladura)
2pz	Narabha (solo ralladura)
2pz	Vaina de vainilla usada

Infusionar la leche con el limón, naranja y la vaina, por 20 minutos, colar

Temperar el azúcar y yema e incorporar a la leche

Nuevamente se realiza el procedimiento con la maizena

Batir sin dejar de mover y pasarla a una termomix. Seguir trabajando la preparación a 80°C por 15 minutos

Verter sobre una charola vítofilada y volver a vítofilar la preparación para que no se realice costra. Enfriar y guardar

### Papel de leche

500gr	Leche
100gr	Azúcar glass
80gr	Tapioca en polvo

Mezclar los ingredientes en una olla y hervir en placa hasta obtener una mezcla viscosa

sín grumos. Triturar con termo 8 segundos a máxima velocidad dos veces  
Estirar en papel sulfurizado dejar secar a 100°C por 1 hora.

### Gel de bergamota

500gr	Agua mineral
100gr	Azucar
100gr	Zaumo de lima
100gr	Zumo de limón
Ralladura de lima (2 piezas)	
Ralladura de limón (2 piezas)	
12gr	
15 gotas de esencia de bergamota	

### Elaboración

Realizar un jarabe con el agua y el azúcar e infusionar la ralladura por 20 minutos luego filtrar y meclar con los zumos de cítricos .

Agrgar el agar-agar y llevar a ebullición por un minuto

Vaciar a un recipiente y dejar enfriar. Triturar hasta que la preparación este tersa sín grumos.