

Autor: Ricardo Maffeo



Ingredientes

Para 4 personas

Crème Posset (Sous Vide):

4 yemas de huevo
600 ml de nata
120 g de azúcar
Vainilla

Toffee:

200 ml de nata
200 g de azúcar

Emplatado:

4 vasos con tapa roscada, 200 ml

Preparación

Toffee:

Haga un caramelo dorado poniendo media taza de agua y azúcar en una cazuela con una altura aproximada de 30 cm y a una temperatura de 125 °C. Añada la nata y cueza hasta que se disuelva todo (10 minutos a fuego lento). Reparta entre los cuatro vasos y déjelos en el congelador durante dos horas.

Crème Posset (Sous Vide):

Ponga la nata, el azúcar y la vainilla en una cazuela. Añada la masa caliente a las yemas de huevo sin dejar de remover y cuele utilizando un colador fino. Saque del congelador los vasos que contienen la salsa de toffee y reparta la masa sobre ellos.

Cierre los vasos apretando bien y cueza al vacío a 85 °C durante 60 minutos en el baño maría de **fusionchef**.

Deje enfriar y tómese el postre transcurridos no más de tres días.

Ricardo Maffeo ha sido tan amable de compartir su receta con nosotros.