INSPIRADA EN LAS TRADICIONALES CRÊPES SUZETTE

Creps de calabaza

con naranja y caramelo de zanahoria

"Para reinterpretar este clásico sin perder su esencia he investigado sobre las actuales tendencias en postres. Quería realizar una combinación con verduras. ¿Qué encajar con la naranja de la receta original? ¿Cómo podemos incorporar verduras a este postre sin cambiarlo por completo? El resultado es un postre con varias texturas estupendas: crujiente, dura, blanda, cremosa... Y con sabor a calabaza, zanahoria, naranja, cardamomo y vainilla."

ANDRÉ VAN DONGEN, ASESOR CULINARIO DE DEBIC

RECETA PARA 10 PERSONAS

Creps de calabaza

300	g	harina de primera calidad
400	ml	leche entera
200	g	puré de calabaza
150	g	yema de huevo
5	ml	Saltear & Asar Debic
5	g	sal
15	g	azúcar glas

Salsa de caramelo

3,5	dl	zumo de zanahoria (licuadora)
3,5	dl	zumo de naranja
300	g	azúcar
4		semillas de cardamomo

Tofe de zanahoria y calabaza

300	g	pulpa de zanahoria (de la licuadora)
300	g	puré de calabaza
100	g	azúcar
75	g	Mantequilla Tradicional Debic

Helado de vainilla

1	l	Stand & Overrun Debic (nata Plus)
1	l	leche entera
800	g	azúcar
650	g	yema de huevo
1		vaina de vainilla

Espuma de calabaza

300	ml	Crème Brûlée Debic
200	ml	puré de calabaza

Calabaza confitada

200	g	calabaza
100	ml	agua azucarada

Merengue de calabaza

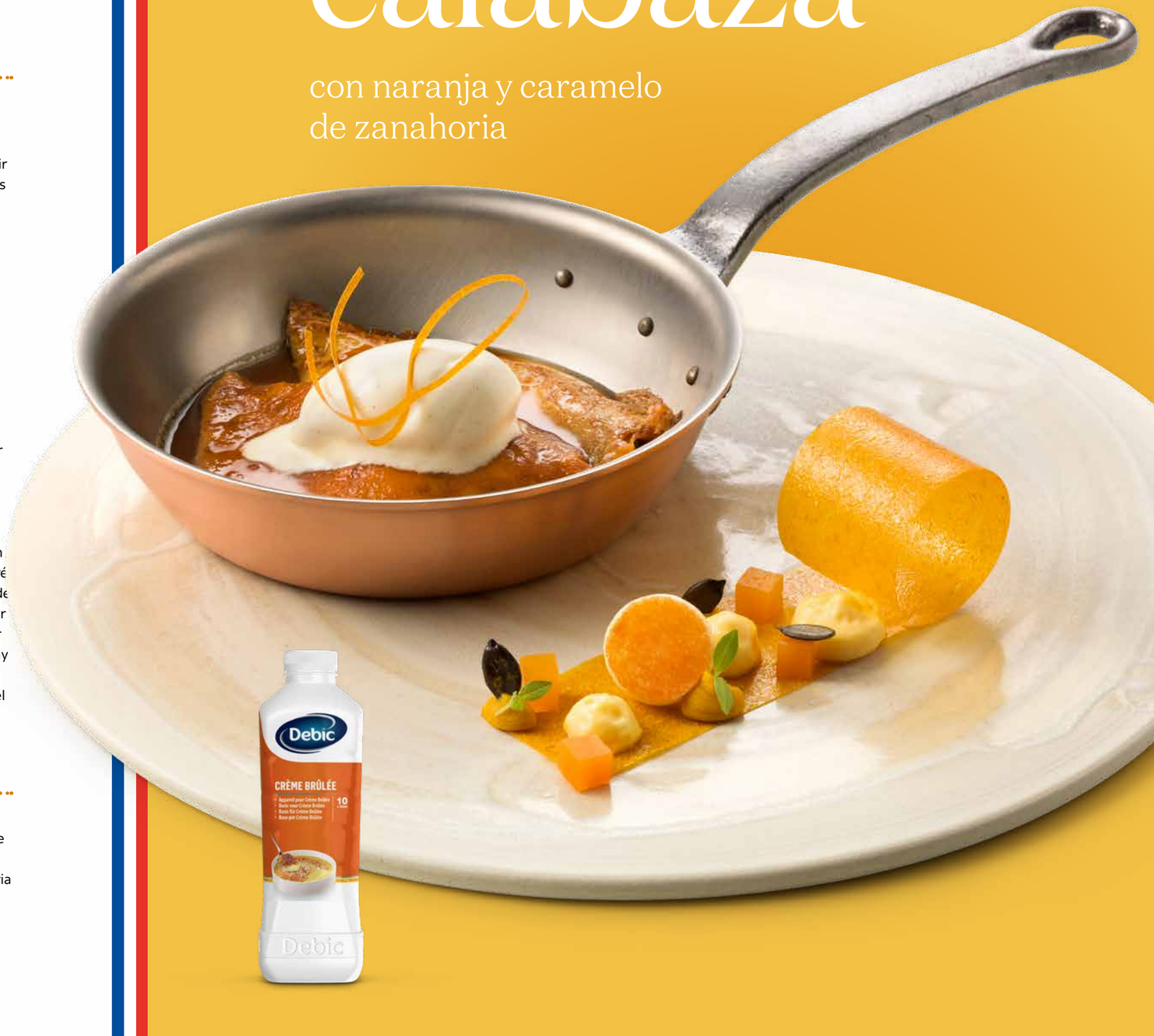
130	g	puré de calabaza
30	g	clara de huevo en polvo
30	g	azúcar glas
30	g	azúcar granulado

Decoración

10	rodajas de zanahoria crujiente
1	bandeja lime cress
	semillas de calabaza

PREPARACIÓN

1. Mezclar en la batidora todos los ingredientes de la masa y batir hasta obtener una masa fina. Preparar las creps con Saltear & Asar Debic. Dejar enfriar y doblar dos veces por la mitad. **2.** Para elaborar la salsa, caramelizar el azúcar y añadir el zumo de zanahoria y el de naranja. Añadir los cardamomos aplastados y reducir hasta obtener una salsa de caramelo. **3.** Para elaborar la espuma mezclar la Crème Brûlée Debic con el puré de calabaza e introducir en un sifón de 500 ml. Colocar una carga de gas y guardar en la nevera. **4.** Para la calabaza confitada, cortar la calabaza en dados iguales y cocer en el agua azucarada. **5.** Para preparar el helado, calentar la leche, la Nata Plus Debic y la vainilla en un cazo a 70°C. **6.** Mientras, mezclar en un cuenco el azúcar y las yemas de huevo. Incorporar parte de la leche caliente a la mezcla con las yemas, batir vigorosamente con el batidor de varillas y verter en la mezcla de leche y nata. Calentar a 80°C. Pasar por un colador fino, dejar reposar 8 horas como mínimo y mantecar hasta que quede helado. **7.** Para elaborar el tofe calentar la pulpa de zanahoria con el azúcar a fuego suave hasta que la zanahoria esté cocida. Añadir el puré de calabaza y la mantequilla y calentar. Triturar finamente en la batidora y pasar por un colador fino. Si es necesario, añadir agua azucarada para que quede menos espeso. Introducir en una manga pastelera. **8.** Para hacer el merengue, batir el puré de calabaza con las claras de huevo en polvo hasta que quede ligero y esponjoso. Añadir el azúcar en tres tandas. Introducir la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa. **9.** Rociar láminas de silicona con colorante alimentario naranja en spray y verter gotas de merengue encima de las láminas. Secar en el horno a 50°C y guardar en un recipiente hermético con gel de sílice.

ACABADO

1. Calentar la salsa de caramelo en una sartén y añadir las creps en la salsa. **2.** Disponer en pequeñas sartenes de cobre con una quenelle de helado de vainilla encima. Colocar las sartenes en los platos. **3.** Terminar cada plato con la zanahoria crujiente, espuma de calabaza, calabaza confitada, tofe de zanahoria y calabaza, merengue, lime cress y semillas de calabaza.