

CREMA DE CHANTILLY

INGREDIENTES:

Cantidades y proporciones:

- 180 gramos de azúcar.
- 1 litro de nata.



ELABORACION:



A la nata fría líquida, añadir el azúcar y mover hasta que monte.

Reservar para la elaboración que se pretenda, por ejemplo: miloja de merengue



Cava Raventós i Blanc de la Finca 2009

Raventós I Blanc

Es uno de los mejores cavas del país. Refleja lo que una finca puede expresar con varios pagos y cuatro variedades distintas pero complementarias (xarel.lo, parellada, macabeo y chardonnay), que le dotan de complejidad y profundidad. Marcadas notas frutales y florales, con la elegancia y la delicadeza que le otorgan más de 36 meses de crianza y afinamiento en botella.