

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

Cantidades y proporciones:

- ¼ litro de agua.
- 500 gramos de azúcar.
- 12 huevos./ (sin las claras)
- Maicena 25 gramos.



ELABORACION:



- En un recipiente poner el agua y el azúcar a 108 grados... retirarla cuando comience a hervir
- Mezclar las yemas y la harina.
- Añadir despacio el almíbar a la mezcla de huevos y harina.
- Pasar por el colador chino y ponerlo a fuego lento dando vueltas hasta que espese.
- Retirar al conseguir la textura deseada

Proceder al relleno



VINO BLANCO DULCE MOSCATEL GRANO MENUDO

Tipo: Blanco dulce de Moscatel

Variedad: Moscatel de Grano Menudo 100%

Alcohol: 12,5% Vol.

Estilo de vino: Dulce aromático

D.O.: Ribera del Júcar

Nota de cata: **Sugerencias:** Se toma frío para acompañar dulces. Color oro pálido con reflejos dorados. Aroma intenso, floral (rosa, peonía) y cítrico (piel de naranja). Dulce, goloso y envolvente.

Maridaje: Ideal para tomar con dulces, acompañan muy bien con el queso en aceite y el foie.

Temperatura: Servir a 12 °C