



**Ingredientes**

	Producto	Cantidad	Ud de Medida	Coste Unitario	Ud de Medida	Coste
Pudding	Crema de Calabaza Campofrio Health Care	1,00	Kg	3,83 €	€/Kg	3,83 €
	Huevo	8,00	Uds	0,14 €	€/Ud	1,12 €
	Sal	0,03	Kg	0,23 €	€/Kg	0,01 €
	Agua de Azahar	0,02	Ltr	11,00 €	€/Ltr	0,22 €
Muselina	Yemas	3,00	Uds	0,14 €	€/Ud	0,42 €
	Mantequilla Clarificada	0,20	Kg	5,60 €	€/Kg	1,12 €
	Nata	0,03	Ltr	2,72 €	€/Ltr	0,08 €
	Zumo de Naranja	0,06	Ltr	2,33 €	€/Ltr	0,14 €
	Cúrcuma Fresca	0,01	Kg	9,95 €	€/Kg	0,10 €
Pan de Espinacas	Mantequilla	0,11	Kg	5,60 €	€/Kg	0,62 €
	Azúcar	0,11	Kg	1,05 €	€/Kg	0,12 €
	Huevos	2,00	Uds	0,14 €	€/Ud	0,28 €
	Harina	0,14	Kg	0,75 €	€/Kg	0,11 €
	Ralladura de Lima	0,01	Kg	2,78 €	€/Kg	0,03 €
	Cebolla Pochada	0,15	Kg	0,80 €	€/Kg	0,12 €
	Espinaca Fresca	0,20	Kg	3,30 €	€/Kg	0,66 €
	Yogurt	0,05	Kg	2,01 €	€/Kg	0,10 €
	Canela Molida	0,01	Kg	31,03 €	€/Kg	0,19 €
	Levadura	0,01	Kg	5,00 €	€/Kg	0,06 €
	Nuez Moscada	0,01	Kg	51,38 €	€/Kg	0,26 €

Coste de Pudding ( 1,6 Kgs ) 5,18 € → Peso en Receta 80 grs

Coste de Muselina ( 350 Grs ) 1,86 € → Peso en Receta 50 grs

Coste de Pan de Espinacas ( 700 Grs ) 2,53 € → Peso en Receta 60 grs

Coste Ración 0,74 €

**Elaboración**

**\* Para el PlumCake de Calabaza:**

- Mezclar todos los ingredientes con la ayuda de una batidora eléctrica
- Verter la mezcla anterior en los moldes deseados y hornear al baño María 170º C durante 40 minutos
- Dejar enfriar y conservar en frío

**\* Para la Muselina de Cúrcuma:**

- Preparar un baño maría, dejando un bowl de tamaño suficiente en el interior del mismo para que se atempere
- Aparte, clarificar la mantequilla y dejar entibiar
- Aparte, emulsionar las yemas de huevo con una pizca de agua
- Aparte, montar hasta "casi punto de nieve" la nata
- Verter las yemas emulsionadas en el bowl del baño maría y batir hasta que la mezcla vaya espesando
- Retirar del fuego y agregar poco a poco la mantequilla clarificada sin Dejar de batir
- Incorporar la ralladura de cúrcuma y el zumo de naranja
- Por último, incorporar la nata montada, mezclar y reservar

**\* Para el Pan de Espinacas:**

- Triturar las espinacas con el yogurt
- Aparte, mezclar todos los ingredientes y añadir al final, el triturado de espinacas
- Verter la mezcla en los moldes seleccionados y hornear a 170ºC durante 35 minutos

**\* Para el Emplatado:**

- Servir una lágrima de la muselina de cúrcuma en el centro del plato
- Sobre ella, disponer el pudding de calabaza
- Acompañar con el pan de espinacas, escalopado

**Alérgenos**



Powered by



Danny Hawthorn  
Creative & Executive Chef