

APLICACIONES CULINARIAS A LA PAPAYA.
DEMOSTRACION GASTRONOMICA EN DIRECTO

CREMA DE PAPAYA:

1 unidad cebolla

4 unidades papaya no madura

25g mantequilla

25g Aceite oliva virgen extra (AOVE)

Sal

Pimienta blanca

1 l caldo de ave o verdura

BATIDO PAPAYA AL LIMÓN

55 g Puré de papaya

115 g Gaseosa de limón

2 u Cucharadas de azúcar

Trocitos de hielo

Triturar y servir.

BIZCOCHO DE PAPAYA

FORMULACION:

500 g TPT almendra (250g azúcar glas y 250g harina de almendra)

334 g Huevos

240 g Pulpa de papaya

80 g Claras

50 g Azúcar

50 g Mantequilla fundida

PROCESO:

Montar los huevos con el TPT

Añadir la pulpa de papaya y la mantequilla

Montar las claras con el azúcar

Mezclar

Cocer a 200°C