

CREMA DE VAINILLA CON  
PLÁTANO Y CAFÉ



JORDI BUTRÓN  
Y XANO SAGUER

Los creativos chefs de la Escuela Restaurante de Postres Espai Sucre, Jordi en la enseñanza y Xano en la cocina, son el no va más de la gastronomía dulce española.

**CREMA DE VAINILLA  
CON PLÁTANO Y CAFÉ**

**INGREDIENTES**

**PARA LA CREMA DE VAINILLA**

- 1 LITRO DE NATA
- 15 YEMAS DE HUEVO
- 187 G DE AZÚCAR
- 4 HOJAS Y MEDIA DE GELATINA
- 2 VAINAS DE VAINILLA.

**PARA EL PLÁTANO CARAMELIZADO**

- 1 PLÁTANO Y MEDIO
- 300 G DE AZÚCAR
- EL ZUMO DE MEDIO LIMÓN
- 50 ML DE AGUA.

**PARA LOS TRIÁNGULOS DE FILO Y CAFÉ**

- LÁMINAS DE PASTA FILO
- NESCAFÉ PARA ESPOLVOREAR
- AZÚCAR PARA ESPOLVOREAR
- MANTEQUILLA LÍQUIDA.

**PARA EL GRANIZADO DE CAFÉ**

- 250 ML DE CAFÉ EXPRESO
- 50 G DE AZÚCAR
- UNA HOJA DE GELATINA.

**CREMA DE VAINILLA**

Poner la nata y las vainas de vainilla al fuego hasta que empiece a hervir. Con esta infusión, las yemas y el azúcar hacer una crema inglesa (que no llegue a hervir) y añadir las hojas de gelatina. Dejar enfriar y cuajar.

**PLÁTANO CARAMELIZADO**

Poner al fuego el azúcar, el agua y el zumo de limón para evitar que cristalice. Cuando la mezcla coja color, añadir los plátanos, troceados, y cocer hasta que estén tiernos. Parar la cocción echando agua y retirar del fuego. Dejar enfriar.

**TRIÁNGULOS DE FILO Y CAFÉ**

Untar una lámina de pasta filo con mantequilla fundida. Cortarla en triángulos y colocarlos sobre una hoja de papel antiadherente. Espolvorear encima azúcar y un poquito de nescafé. Cubrir con otra hoja de papel antiadherente. Meter en el horno a 200 °C unos tres minutos, hasta que estén dorados, justo para que caramelice el azúcar.

**GRANIZADO DE CAFÉ**

Hacer un café expreso, añadirle el azúcar y las hojas de gelatina, previamente remojadas. Congelarlo. Una vez congelado, rallarlo con una rasqueta. »