

| Especialidad        | Ingredientes                                                                                 |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Suflé Omelet</i> | <i>Top frolla ,mantequilla ,frutidor pera, clara de huevo, irca genoise, cremirca limón,</i> |

## 1. FORMULA SABLE

Top frolla.....1000 gm.

Mantequilla,,,,,400 gm.

Azucar,,,,,100 gm.

Huevos,,,,,100 gm

## PROCESO DE ELABORACION

Mezclar todos los productos hasta obtener una masa homogénea, guardar en frigorífico antes de utilizarla. Laminar la pasta sobre 0,3 mm, forraremos molde adecuado, en el interior rellenar 1cm con CREMIRCA LIMON, hornear hasta que quede cocida.

## 2. FORMULA BIZCOCHO

Irca genoise.....1000 gm.

Huevo.....800 gm.

Clara de huevo.....200 gm.

## PROCESO DE ELABORACION

Batir todos los productos en marcha rápida durante 6 o 7 minutos. Escudillar planchas, hornear a 240 °C, durante 4 o 5 minutos.

## 3ª FORMULA DE MERENGUE

Clara de huevo.....250 gm.

Azucar.....400 gm.

## PROCESO DE ELABORACION

Calentar el azúcar con las claras hasta que se disuelva, montar en batidora marcha rápida, hasta obtener volumen y textura adecuadas.

## MONTAGE DE LA ELABORACION

Sobre la base ya cocida pondremos de nuevo más cremirca limón, a continuación una base de bizcocho, sobre el más limón. Acto seguido el merengue que flambearemos con soplete.

## DECORACION

Decorando con fruta fres y motivo de chocolate