

GUSTYCAKES <i>by GUSTAVO BRICEÑO</i>	<i>Use For: CREAM/CREMEUX</i>								TERRAZAS LAS PALMAS			
	CALAMANSI CREMEUX											
INGREDIENTS (KG)											%	
SUGAR			0.028	0.391	0.522	0.652	0.783	0.913	1.043	1.304	9.33%	0.028
CALAMANSI PUREE			0.100	1.398	1.863	2.329	2.795	3.261	3.727	4.658	33.33%	0.100
EGGS			0.100	1.398	1.863	2.329	2.795	3.261	3.727	4.658	33.33%	0.100
WHITE CHOCOLATE 35%			0.070	0.978	1.304	1.630	1.957	2.283	2.609	3.261	23.33%	0.070
COCOA BUTTER			0.020	0.280	0.373	0.466	0.559	0.652	0.745	0.932	6.67%	0.020
SILVER GALATIN SHEETS			0.004	0.056	0.075	0.093	0.112	0.130	0.149	0.186	1.33%	0.004
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	0.000
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
			0	0	0	0	0	0	0	0	0.00%	
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.00%	
WEIGHT			0.300	4.500	6.000	7.500	9.000	10.500	12.000	15.000	100.00%	0.322
			0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	0.000	
<u>Process:</u> make a creme anglaise by cooking the sugar, purée an eggs to 82°C. add the bloomed and subsequently drained gelatin. pour over the chocolate and cocoa butter and emulsify with a hand blender. reserve in the refrigerator .												