

Gelatina abanderada

Orgullosamente mexicana.

Ingredientes

Leche	2 L
Agua	1 L
Azúcar	800g
Granada	Al gusto
Uvas	Al gusto
Transfer de escudo nacional (10cm aprox)	
Acido Cítrico La Tiendita Essentials	4g
Esencia de Uva Deiman	1.5 ml
Esencia de Grosella Deiman	1.5 ml
Esencia de Vainilla Deiman	2.0 ml
Color Rojo Fresa 370 Deiman	
Color Verde Esmeralda 370 Deiman	
Grenetina Pilsac 300° Bloom	90g

Rendimiento Aproximado:

1 L de mezcla. Recuerda que el rendimiento real del helado dependerá de cuánto aire le agregues.

Disponibles en
La Tiendita
Essentials



Modo de preparación

- 1.- En una bolsa de plástico, coloca 60g de grenetina Pilsac 300° Bloom y 500g de azúcar, mezcla perfectamente. Hierva la leche e incorporala a la mezcla de polvos, déjala enfriar y agrega la esencia (saborizante) de vainilla. Coloca en un molde ligeramente engrasado, déjala cuajar en el refrigerador.
- 2.- En una bolsa de plástico agrega 30g de grenetina y 4g de ácido cítrico. Hierva el agua y agrega la mezcla. Agita en forma de 8 hasta que se disuelva. Deja enfriar y divide en 2. A una mitad agrega el color Verde Esmeralda 370 y la esencia de uva Deiman. A la otra, agregar color Rojo Fresa 370 y saborizante de Grosella Deiman. Reserva.
- 3.- Divide en 3 partes la gelatina de leche y retira los dos tercios de los extremos. Coloca un cm de la mezcla reservada verde de un lado y roja del otro. Dejar cuajar unos minutos y posteriormente colocar la fruta: uva en verde y grosella en el rojo. Llena hasta el borde de la gelatina correspondiente y deja cuajar.
- 4.- Funde la gelatina de leche sobrante y rellena con ella los bordes. Deja cuajar.
- 5.- Desmolda, coloca el transfer y ¡disfruta!

¡Síguenos para enterarte de nuestras nuevas recetas, tips y ofertas especiales!



@latienditaess

