

Gelatina Navideña

Deliciosa Sorpresa

Ingredientes

Parte 1:

Leche	240 ml
Queso Crema	190 g
Crema de Coco	240 ml
Agua	100 ml
Grenetina 300° Bloom Pilsac	20 g



Parte 2:

Grenetina 300° Bloom Pilsac	30 g
Agua	1 L
Azúcar	250 g



Acido Cítrico La Tiendita Essentials 3 g



E. Fresa Silvestre Deiman 11 ml



Rojo Fresa Deiman 370 L

gota a gota
hasta lograr el tono



Rendimiento Aproximado:

1.5 L de mezcla.

Tiempo de preparación: 1 hora

Disponibles en

La Tiendita Essentials

Modo de preparación

Parte 1:

1. Hidrata la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua , disuelve en el microondas.
2. Reserva Coloca en la licuadora la leche, el queso crema, la crema de coco, la grenetina fundida y temperada y licua.
3. Engrasa un molde de rosca y vierte la mezcla anterior, refrigerar hasta que cuaje

Parte 2:

1. Hidrata la grenetina en 150 ml de agua.
2. Reserva Calienta el resto del agua y al soltar el hervor, retirar del fuego, agregar el azúcar, la grenetina hidratada ,el acido cítrico y el sabor y color de su preferencia hasta llegar al tono deseado y dejar enfriar.
3. Con las manos mojadas desprender del los bordes la gelatina de leche ya cuajada y agregar poco a poco la gelatina color rojo. Refrigerar 4 horas.

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



@latienditaess

