



GELATINA “ROSCA DE REYES”

Ingredientes:

	Dosis
Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Agua	1 litro
Azúcar refinada	250 g
Esencia de anís	10 ml
Tiras de ate	Al gusto
Cerezas rojas en almíbar y escurridas	Al gusto
Almendras fileteadas	Al gusto

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 200 ml de agua y reservar.
2. Calentar el resto del agua y antes de soltar el hervor disolver el azúcar y la grenetina hidratada, posteriormente agregar el saborizante.
3. En un molde en forma de rosca previamente engrasado colocar en forma alterna las tiras de ate, las cerezas y las almendras. Agregar un poco de la gelatina y refrigerar hasta que cuaje ligeramente, añadir el resto de la gelatina y refrigerar nuevamente de la misma forma anterior. Reservar.

Ingredientes:

	Dosis
Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Azúcar	250 g
Leche	500 ml
Esencia de nuez	6 ml
Nuez	90 g
Queso crema	190 g

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en una cuarta parte de la leche y reservar.
2. Licuar la leche restante, el queso y la nuez posteriormente calentar hasta llegar al hervor retirar del fuego y añadir la grenetina hidratada. Dejar enfriar y agregar la esencia.
3. Verter sobre el molde con la gelatina anterior y refrigerar por lo menos 4 hora



30 min



1.7 litros