



Sorpresa de Vainikiwi

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	24 g
Azúcar estándar	186 g
Leche	820 ml
Esencia de Vainilla	10 ml
Kiwi maduro sin cascara	4 pzas.
Palo para brocheta	1 pza.

Preparación:

1. **Hidrata** la **Grenetina Pilsac 300° Bloom** en **100 ml de leche** y reserva.
2. **Hierve** la leche restante junto con el azúcar. Retira del fuego y añade la grenetina hidratada. Mezcla bien hasta que se disuelva por completo y deja enfriar. Agrega la esencia de vainilla y revuelve. Reserva.
3. **Selecciona** un molde rectangular. Como sugerencia, puedes reciclar una caja de leche, cortando una de las caras con tijeras para acondicionarla.
4. **Corta** un palo para brocheta de modo que encaje a presión a lo largo de la caja.
5. **Ensarta** los kiwis en el palo para brocheta y colócalo dentro de la caja, asegurándote de que los kiwis queden centrados.
6. **Vierte** la mezcla en el molde y refrigera por al menos 4 horas.
7. **Desmolda** con cuidado, retira el palo para brocheta, corta en rebanadas y disfruta de la sorpresa del kiwi en el centro.



45 min



1 litro

Tarta Pannacotta

Ingredientes: parte 1

Margarina sin sal	300 g
Azúcar glass	200 g
Saborizante de vainilla	5 ml
Huevo	1 pza.
Harina de trigo	300 g
Harina de almendra	200 g



Preparación:

1. Acremar la margarina hasta que quede suave.
2. Agregar el azúcar glass, el huevo y el saborizante de vainilla.
3. Añadir las harinas hasta formar una pasta firme y refrigerar 30 minutos.
4. Estirar la masa de tarta hasta que tenga el tamaño adecuado para cubrir el molde previamente engrasado.
5. Utilizar un tenedor para hacer perforaciones en la masa, hornear a 170°C por 20 minutos y reservar.

Ingredientes: parte 2

Grenetina Pilsac

300°Bloom	25 g
Agua	100 ml
Leche condensada	200 g
Leche evaporada	300 ml
Media crema	600 g
Vainilla natural	10 ml

Preparación:

1. Hidrata la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua y reservar.
2. Llevar a fuego bajo la leche evaporada, la leche condensada, la media crema y la vainilla, calentar hasta el primer hervor.
3. Agregar la grenetina y mezclar hasta fundir.
4. Vaciar en el molde con la tarta y refrigerar por 4 horas.
5. Desmoldar y decorar con frutos de temporada.



50 min.



2.2 L