

Gelatina Coco Fresa

Ingredientes: GELATINA DE COCO

Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Leche	800 ml
Leche condensada	100 g
Crema de coco	150 g
Coco rayado	Al gusto
Galleta con malvavisco	Al gusto



Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 150 ml de leche y reservar.
2. Llevar a fuego medio el resto de la leche junto con la leche condensada. Retirar al romper el hervor, agregar la grenetina hidratada y remover hasta disolver, agregar la crema de coco e integrar completamente.
3. En un molde previamente engrasado verter un parte y dejar enfriar hasta que cuaje.

Ingredientes: GELATINA DE FRESA

Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Agua	120 ml
Leche condensada	80 g
Yogurt de fresa sin fruta	800 g

Preparación:

1. Hidratar la grenetina Pilsac 300° Bloom en el agua y reservar.
2. Calentar el yogurt a fuego bajo hasta alcanzar una temperatura de 60 °C. Retirar del fuego, agregar la grenetina hidratada y remover hasta que se disuelva por completo. Luego, incorporar la leche condensada, mezclando bien.
3. Dejar enfriar la mezcla y verter una parte sobre la gelatina de coco ya cuajada. Refrigerar hasta que cuaje y, de forma alternada, añadir capas de coco y fresa, hasta completar todas las capas.
4. Desmoldar con cuidado, decorar con coco rallado y coronar con galletas con malvavisco.