



PAY FRIO DE MANGO CON NARANJA

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	25 g
Galleta sabor vainilla molida	200 g
Mantequilla sin sal fundida	100 g
Agua	75 ml
Leche condensada	200 g
Queso crema	200 g
Crema acida	150 g
Mango (ataulfo/haden)	150 g
Jugo de naranja natural	150 ml

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua, fundir en el microondas en intervalos de 20 segundos y reservar.
2. Mezclar la galleta molida con la mantequilla, vacías a un molde y prensar hasta cubrir. Llevar a refrigeración por un mínimo de 15 minutos.
3. Llevar a la licuadora el jugo de naranja, el mango, la leche condensada, crema acida y queso crema, licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la grenetina fundida.
4. Vaciar sobre la base de galleta y refrigerar por al menos 4 horas.



25 min



1.3 litros



Gelatina de Tejuino

Rinde: 1.5 Litros

Tiempo preparación: 2 horas

Ingredientes	cantidad
Agua	1400 ml
Masa de maíz	85 g
Piloncillo	150 g
Limón	2 pz
Grenetina Pilsac 300°Bloom	35 g

Instrucciones

- ① En 100 ml de agua hidratar la grenetina, esperar 10 minutos y fundir en microondas. Reservar.
- ② Coloca a hervir 1000 ml de agua y agrega el piloncillo hasta que este se integre.
- ③ Mezclar la masa con 300 ml de agua, integrar con las manos.
- ④ Moler la masa y el agua en la licuadora e integra esta mezcla al agua hirviendo. Cocinar por 5 minutos.
- ⑤ Se forma un atole y al momento de enfriarse, se exprime los limones y se mezcla.
- ⑥ Engrasa tu molde y vierte la mezcla.
- ⑦ Refrigera por 4 horas.