

Pay Frío de Calabaza

Ingredientes: parte 1

Galleta molida sabor vainilla	200 g
Mantequilla fundida	100 g

Preparación:

1. Mezclar la mantequilla previamente fundida en la galleta molida hasta formar una pasta.
2. Vaciar al molde para pay, prensar y refrigerar por al menos 30 minutos.

Ingredientes: parte 2

Grenetina Pilsac

300°Bloom	25 g
Agua	150 ml
Queso crema	300 g
Almíbar de piloncillo	100 g
Pulpa de calabaza dulce	400 g
Crema	100 g
Leche evaporada	150 ml

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua hasta que esponje, disolver en el microondas en intervalos de 20 segundos y reservar.
2. Llevar a la licuadora el resto de los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Anadir la grenetina sin dejar de mezclar hasta integrar completamente.
4. Vaciar en el molde para pay y refrigerar por lo menos 4 horas. Desmoldar y decorar.



40 min.



1.5 L





GELATINA NAPOLITANA

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	28 g
Leche	1 litro
Esencia de Vainilla	10 ml
Azúcar Estándar	250 g
Colorante Amarillo Huevo	Al gusto
Alimento en polvo sabor fresa	65 g
Alimento en polvo sabor chocolate	95 g

Preparación:

1. Hidrata la **Grenetina Pilsac 300°Bloom** en 100 ml de leche y reserva.
2. Hierva la leche restante. Retira del fuego y añade la grenetina hidratada. Mezcla bien hasta que se disuelva por completo. Divide la mezcla en tres partes iguales.
3. Para la **gelatina de vainilla**, agrega el azúcar y deja enfriar. Añade la esencia y el colorante al gusto. Vierte en un molde previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje ligeramente.
4. Para la **gelatina de fresa**, añade el polvo sabor fresa y mezcla hasta que se disuelva por completo. Vierte sobre la gelatina de vainilla en el molde y refrigera hasta que cuaje ligeramente.
5. Para la **gelatina de chocolate**, añade el polvo sabor chocolate y mezcla hasta que se disuelva completamente. Vierte en el molde sobre las capas anteriores y refrigera hasta que cuaje por completo.
6. Desmolda y decora a tu gusto.

¡Listo para disfrutar!



30 min



1 litro