



## GELATINA PAY DE LIMON

Ingredientes	cantidad
<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	30 g
Agua	100 ml
Leche	770 ml
Jugo de limón	50 ml
Azúcar	250 g
Galletas Marias	cantidad necesaria

### Instrucciones

- 1 Hidratar la **Grenetina Pilsac** en el agua hasta que esponje y disuelve en el microondas en intervalos de 20 seg.
- 2 En un tazón mezcla la leche con el azúcar una vez disuelta agrega el jugo de limón. Posteriormente agrega la grenetina temperada en forma de hilo hasta incorporar completamente los ingredientes.
- 3 Agregar al molde una porción de esta mezcla y después colocar una capa de galleta Maria, seguir intercalando hasta completar el molde. Refrigerar hasta que cuaje (4 hr aprox.).



¡Disfruta!  
SOMOS LOS ORIGINALES DE 300° Bloom



pilsac.com.mx





## Sorpresa de Vainimandarina

### Ingredientes:

<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	24 g
Azúcar estándar	186 g
Leche	820 ml
Esencia de Vainilla	10 ml
Mandarinas sin cascara	5 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** las mandarinas en el palo para brocheta y colócalo dentro de la caja, asegurándote de que las mandarinas queden centradas.
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 de la mandarina en el centro.



45 min



1 litro