

Mousse Delicia de Fresa

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	18 g
Yogurt de Fresa	1 L
Crema Ácida	250 g
Azúcar	80 g
Agua	120 ml
Fresas para decorar	Al gusto



Preparación:

1. Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en agua. Una vez esponjada, fúndela en el microondas en intervalos de 10 segundos hasta que esté líquida. Reserva.
2. En un recipiente, bate el yogurt hasta que esté ligero y esponjoso, incorporando aire en la mezcla.
3. Sin dejar de batir, agrega la crema ácida, el azúcar y la Grenetina Pilsac 300° Bloom fundida y templada, vertiéndola en forma de hilo. Continúa mezclando hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
4. Vierte la mezcla en moldes y refrigera hasta que cuaje. Decora con fresas al gusto antes de servir.



GELATINA DE FRUTAS Y COCO

Ingredientes	cantidad
Gelatina cristalina	
Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Azúcar refinada	250 g
Agua	1 litro
Esencia de piña	10 ml
Acido cítrico	4 g
Gelatina de coco	
Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Leche	900 ml
Agua	100 ml
Azúcar	250 g
Concentrado de Coco	8 ml
Uvas verdes	188 g
Fresas cortadas en 4	170 g
Nuez	100 g
Durazno en almíbar escurrido en gajos	1 lata

Instrucciones

- 1 Hidrata 30 g **Grenetina Pilsac 300°Bloom** en 125 ml de agua, déjala reposar hasta que esponje.
- 2 Lleva a fuego la mitad del agua junto con el azúcar hasta llegar al hervor agrega la grenetina y disuelve. Agrega el resto del agua para templar añade el saborizante y el ácido cítrico.
En el molde previamente engrasado coloca una capa delgada de la mezcla y refrigera por un lapso de 15 minutos, coloca la fruta en la forma de tu preferencia solo una capa y agrega otra pequeña cantidad de gelatina cristal vuelve a refrigerar y repite el procedimiento una vez más, ya colocada toda la fruta agrega el resto de la mezcla (hacerlo en partes para evitar que la fruta flote). Refrigera.
- 3 Hidrata 30 g **Grenetina Pilsac 300°Bloom** en 100 ml de agua, déjala reposar hasta que esponje.
- 4 Lleva a fuego la leche junto con el azúcar hasta llegar al hervor, agrega la grenetina y disuelve. Añade el saborizante. Deja templar y agrega al molde con la fruta con ayuda de una espátula para evitar daños.
- 5 Refrigera por aproximadamente 4 horas. Desmolda y decora.

¡Disfruta!

SOMOS LOS ORIGINALES DE 300° Bloom



pilsac.com.mx



pilsac.mx

