

Gelatina Coronada con Jelly Frosting



Ingredientes: parte 1

Grenetina Pilsac

300°Bloom

Azúcar refinada

Leche

Saborizante de vainilla

30 g

250 g

1 litro

15 ml

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en una cuarta parte de la leche y reservar.
2. Calentar la leche restante a fuego medio con el azúcar hasta el hervor, incorporar la grenetina y revolver hasta disolver.
3. Agregar la vainilla y mezclar.
4. Verter en un molde en forma de cráneo y refrigerar por 4 horas.

Ingredientes: parte 2

Grenetina Pilsac 300°Bloom

Agua

Media crema

Azúcar glass

Colorante liquido varios tonos

10 g

30 ml

500 ml

200 g

gotas

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua hasta que esponje y reservar.
2. Llevar la media crema a la batidora en velocidad media.
3. Sin dejar de batir agregar poco a poco el azúcar glass.
4. Fundir la grenetina en el microondas en intervalos de 20 segundos, agregarla en forma de hilo en la batidora y mezclar completamente.
5. Separar en porciones la mezcla anterior y colorear al gusto.
6. Colocar en una duya con boquilla y rápidamente para evitar el cuajado, formar las decoraciones al gusto sobre la gelatina



30 min.



1.2 L