



## Deliciosa Sorpresa

Rinde: 1.5 L

Tiempo preparación: 1 hora

<u>Ingredientes parte 1:</u>	<u>cantidad</u>
Leche	240 ml
Queso Crema	190 g
Crema de Coco	240 ml
Agua	100 ml
Grenetina Pilsac	20 g
<u>Ingredientes parte 2:</u>	<u>cantidad</u>
Grenetina Pilsac	30 g
Agua	1 L
Azúcar	250 g
Acido Cítrico	3 g
E. Fresa Silvestre	11 ml
Rojo Fresa 370 L	gota a gota a lograr el tono

### Instrucciones de preparación parte 1

- ① Hidrata la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua , disuelve en el microondas. Reserva
- ② Coloca en la licuadora la leche, el queso crema, la crema de coco, la grenetina fundida y temperada y licua.
- ③ Engrasa un molde de rosca y vierte la mezcla anterior, refrigerar hasta que cuaje. Reserva

### Instrucciones de preparación parte 2

- ④ Hidrata la grenetina en 150 ml de agua. Reserva
- ⑤ Calienta el resto del agua y al soltar el hervor, retirar del fuego, agregar el azúcar, la grenetina hidratada ,el acido cítrico y el sabor y color de su preferencia hasta llegar al tono deseado y dejar enfriar.
- ⑥ Con las manos mojadas desprender del los bordes la gelatina de leche ya cuajada y agregar poco a poco la gelatina color rojo.
- ⑦ Refrigerar 4 horas.

¡Disfruta!



## GELA-GUSANOS

### Ingredientes:

	Cantidad
<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	25 g
Agua	1 litro
Azúcar	250 g
Saborizante naranja	Según fabricante
Colorante naranja	al gusto
Ácido cítrico	3 g
Gusanos de gomita para decorar	Cantidad necesaria

### Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 100 ml de agua y reservar,
2. Llevar a fuego el resto del agua junto con el azúcar hasta romper hervor.
3. Retirar del fuego y agregar la grenetina y revolver hasta disolver.
4. Dejar enfriar por 15 minutos y agregar el saborizante, el ácido cítrico y pintar con el colorante hasta obtener el tono deseado.
5. Colocar los gusanos de gomitas en vasos transparentes y vierte la preparación anterior.
6. Refrigerar por 4 horas.
7. Decorar con mas gusanos si es necesario.



20 min



1.2 litro