



# Deliciosa Flotantina

## Ingredientes:

### PARTE 1

Grenetina Pilsac	20 g
Agua	100 ml
Queso crema	190 g
Crema de coco	240 ml
Leche	240 ml

### PARTE 2

Grenetina Pilsac	30 g
Agua	1 L
Azúcar	250 g
Ácido cítrico	3 g
Saborizantes y colorante rojo de la marca de su preferencia	

## Preparación:

### PARTE 1

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

### PARTE 2

- Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en 150 ml de agua.
- Calienta el resto del agua y al soltar el hervor, retirar del fuego, agregar el azúcar, la grenetina hidratada, el ácido cítrico y el sabor y color de su preferencia hasta llegar al tono deseado y dejar enfriar.
- Con las manos mojadas desprender de los bordes la gelatina de leche ya cuajada y agregar poco a poco la gelatina color rojo.
- Refrigerar 4 horas





# Aspic

## de atún

### Ingredientes:

Grenetina Pilsac	7 g
Media crema	225 g
Queso crema	190 g
Cebolla en polvo	1 g
Atún en agua	1 lata
Consomé de pollo	12 g
Chile chipotle	2 pz
Galletas saladas	al gusto
Agua	50 ml

Rendimiento: 560 g

Tiempo de preparación: 40 min

### Preparación:

- Hidrata la Grenetina Pilsac 300° Bloom en 50 ml de agua deja reposar hasta que esponje y funde en el microondas.
- Licúa la media crema, queso crema, atún, consome, cebolla en polvo, el agua restante y los chiles chipotles. Sin dejar de licuar agrega la grenetina previamente fundida.
- Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado.
- Refrigerera por 4 horas.
- Degusta con galletas saladas.

