



GELATINA TRICOLOR

Ingredientes: Gelatina de leche

Grenetina Pilsac 300°Bloom	30 g
Azúcar estándar	228 g
Leche	1 litro
Bióxido de titanio	10 ml
Vainilla	12 ml
Colorante (rojo y verde)	cbp

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 200 ml de leche y reservar.
2. Hervir la leche restante junto con el azúcar, retirar del fuego y añadir la grenetina hidratada disolver completamente y dejar enfriar.
3. Agregar la esencia, el bióxido de titanio y mezclar perfectamente posteriormente dividir la mezcla en tres y añadir a cada un color, rojo, verde y la última en blanco. Vaciar a un molde llevar a refrigeración.
4. Cuando este firme desmoldar, picar en cubos y reservar.

Ingredientes: Gelatina de agua

Grenetina Pilsac 300°Bloom	27 g
Azúcar refinada	227 g
Agua	909 ml
Ácido cítrico	3 g
Esencia fresa silvestre	11 ml

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 200 ml de agua y reservar.
2. Llevar a hervir el agua restante junto con la azúcar refinada, retirar del fuego y añadir la grenetina hidratada disolver completamente y dejar enfriar.
3. Agregar la esencia y el ácido cítrico. Mezclar perfectamente y reservar.
4. Colocar los tres colores de gelatina de leche en el molde elegido. Terminar añadiendo la gelatina de agua que debe estar fría hasta cubrir el molde y llevar nuevamente a refrigeración al menos 4 horas.
5. Desmoldar y decorar al gusto.



20 min



2.1 litros

cbp= cuanto baste para

Gelatina

de chiles en nogada



Ingredientes:

Gelatina encapsulada

Grenetina Pilsac	17 g
Agua	500 ml
Azúcar	125 g
Colorante verde	3
Saborizante de uva	?
Ácido cítrico	1 g
Almendra troceada	50 g
Uva verde picada	90 g
Nuez troceada	30 g
Pasas	20 g
Molde figura de chiles en nogada	1 pz

Nogada

Crema ácida	200 ml
Media crema	100 ml
Nuez	40 g
Vainilla	2 ml
Sal	1 pizca
Semillas de granadas	40 g

Preparación:

- Hidrata la grenetina en 100 ml de agua y funde en el microondas.
- Al agua restante agrega el azúcar, la esencia de uva, el ácido cítrico y la grenetina previamente fundida.
- Engrasa el molde.
- Vierte una cuarta parte de la preparación anterior al molde y agrega uvas, pasas, nuez y almendras.. Refrigera por 35 min y repite el proceso hasta llenar en su totalidad el molde (Es importante seguir esta indicación para lograr un encapsulado uniforme).
- Refrigera por 4 horas.
- Para realizar la nogada Licúa la crema ácida, la media crema, la vainilla, la sal y la nuez.
- Desmolda los chiles de gelatina, vierte la preparación anterior encima de ellos y decora con la granada .

Rendimiento: 1.7 Lt.

Tiempo de preparación: 30 min

