

Gelatina

Cereza



Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300° Bloom (1)	20 g
Aqua (1)	150 ml
Queso crema	190 g
Leche condensada	380 g
Leche evaporada	360 ml
Cerezas en almíbar	80 g

Grenetina Pilsac 300° Bloom(2)	30 g
Aqua (2)	200 ml
Aqua (3)	1 L
Azúcar refinada	250 g
Saborizante	3 cbp
Ácido cítrico	1 pizca
Cereza para decorar	

Rinde: 2,600 ml

Tiempo de preparación: 40 min.

Preparación:

1. Hidrata la grenetina (1) en agua (1), después caliéntala por intervalos de 20 seg en el microondas hasta que se disuelva
2. Licua el queso crema, la leche condensada, la leche evaporada, las cerezas y por último incorpora la grenetina disuelta.
3. Vierte en el molde* la mezcla y refrigera por 30 minutos.
4. Hidrata la grenetina (2) en agua (2), hasta que esponje.
5. Calentar el agua (3) hasta el hervor y adicionar el azúcar, saborizante, el ácido cítrico y la grenetina hidratada, dejar enfriar.
6. Vierte en el molde de la gelatina ya cuajada previamente y refrigera hasta que cuaje (4hrs. aprox.)
7. Desmolda y decora con cerezas.

*Engrasar el molde: utiliza una servilleta de papel y con un chorrito de aceite engrasa el molde de la gelatina, refrigera por unos minutos.





MALVAVISCOS

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	45 g
Agua	280 ml
Azúcar refinada	250 g
Glucosa	180 g
Saborizante de vainilla	10 ml
Color rosa, amarillo y azul	Al gusto

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 150 ml de agua y reservar.
2. Encamisar* una charola o refractario (una por cada color).
3. Llevar a fuego el resto del agua, la azúcar refinada y la glucosa, dejar hervir hasta alcanzar los 110 ° C y retirar del fuego. Agregar la grenetina hidratada y dejar que se funda.
4. Vaciar la mezcla a una batidora y utilizar las varillas o el globo y batir en velocidad media hasta triplicar su volumen. Añadir el saborizante. Dividir la mezcla en 4, aplicar los colores y una dejar en blanco, batir hasta homogenizar el color.
5. Vaciar a la charola encamisada y dejar reposar por al menos 4 horas.
6. Una vez madurado el malvavisco se debe despegar completamente de la charola y hacer unos cortes utilizando un cuchillo engrasado.
7. Guardar en una área fresca y seca preferentemente tapados.

- Encamisar: Engrasar ligeramente y agregar una película fina de fécula de maíz.



25 min



1,300 g