



# GELATINA FIESTAS PATRIAS

## Ingredientes: (Parte 1)

<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	25 g
Agua	800 ml
Azúcar	180 g
Esencia de limón	10 ml
Ácido cítrico	3 g
Color verde	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 y al romper el hervor agregar la grenetina hidratada y remover hasta disolver.
3. Dejar enfriar y agregar el sabor, color y ácido cítrico.
4. Vaciar al molde y refrigerar por al menos 4 horas.

## Ingredientes: (Parte 2)

<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	20 g
Agua	100 ml
Queso crema	200 g
Leche evaporada	500 ml
Leche condensada	150 g
Nuez en granillo	50 g
Granada	Para decorar

## Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en 100 ml de agua hasta que esponje y disolver en el microondas por intervalos de 20 segundos.
2. Licuar el resto de los ingredientes. Agregar la grenetina previamente fundida.
3. Vaciar sobre la gelatina verde y refrigerar por al menos 2 horas
4. Desmoldar y decorar con granada.



min



litros



# MOUSSE DE QUESO Y CAFE

## Ingredientes: (Parte 1)

<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	20 g
Agua	100 ml
Queso crema	200 g
Leche condensada	150 g
Crema para batir neutra	400 g

## Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua hasta que esponje, disolver en el microondas en intervalos de 20 segundos y reservar.
2. Llevar a la licuadora la leche condensada, queso crema y crema para batir hasta obtener una mezcla homogénea. Vaciar la grenetina fundida y reservar.

## Ingredientes:

<b>Grenetina Pilsac 300°Bloom</b>	20 g
Agua	100 ml
Queso crema	200 g
Leche condensada	160 g
Crema para batir neutra	400 g
Café soluble	10 g

## Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua hasta que esponje, disolver en el microondas en intervalos de 20 segundos y reservar.
2. Llevar a la licuadora la leche condensada, queso crema y crema para batir hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la grenetina y el café.
3. En un molde previamente engrasado, verter ambas preparaciones intercalando una entre otra para obtener un efecto marmoleado.
4. Refrigerar hasta que cuaje y decorar al gusto con granos de café.



min



litros