

RECETA

MOUSSE DE CAJETA



Ingredientes:

(3 porciones)

- 150 g Crema
- 150 g Ganashe Cajeta Chantilly®
- 9 g Grenetina
- 30 g Pan

Decoración:

- 70 g Ganashe Cajeta Chantilly®
- 6 g Nuez
- 30 g Chocolate

Procedimiento:

1. Semimontar la crema con ayuda de un batidor globo.
2. Incorporar Ganashe Cajeta Chantilly® ligeramente fundido a la crema semimontada, incorporar y agregar grenetina previamente hidratada y fundida.
3. Colocar el pan en la base de nuestro vaso y agregar la mezcla de mousse, llevar a refrigeración por 2 horas.
4. Decorar con Ganashe Cajeta Chantilly® fundido y terminar decorado con nuez y chocolate.

Tip: Sustituye el pan por galleta de tu preferencia.