

MOUSSE DE MARACUYÁ



Ingredientes:

- 300ml Pulpa de maracuyá
- 190grs Leche Condensada Chantilly
- 180grs Leche evaporada
- 180grs Crema de Vaca Chantilly
- 8grs Grenetina
- 40grs Agua

Procedimiento:

1. Hidratar la grenetina en el agua, dejar reposar unos minutos y fundir en el microondas o a baño maría.
2. Licuar la Leche Condensada Chantilly con la pulpa de maracuyá y la leche evaporada y agregar la grenetina fundida.
3. Agregar de forma envolvente la Crema de Vaca Chantilly semi montada y verter en un aro.
4. Refrigerar al menos 3 horas antes de desmoldar.
5. Se puede decorar con Abrillantador Natural Chantilly con color y semillas de maracuyá

- Recomendación: Poner en el molde una base de galleta o de pan.
- Recomendación: Untar ligeramente el molde/ aro con aceite o Abrillantador Natural Chantilly para facilitar el desmoldado