



MOUSSE DE NARANJA INDIVIDUAL



Ingredientes:

- 40 gr Crema Batida Chantilly
- 116 gr Jugo de naranja
- 33 gr Yogurt griego
- 3 gr Grenetina
- 15 gr Agua fría
- 2 piezas Galletas polvorón de naranja
- 6 gr Naranja para decorar

Procedimiento:

1. Hidratar la grenetina en el agua fría y reservar.
2. Mezclar el yogurt con el jugo de naranja e incorporar la crema batida.
3. A la mezcla anterior incorporar la grenetina para obtener la mousse de naranja.
4. En una copa poner una galleta polvorón de naranja en trozos.
5. Encapsular la galleta con el mousse de naranja hasta llenar la copa.
6. Decorar el mousse con la galleta sobrante en trozos.
7. Poner un rosetón de Crema Batida Chantilly.
8. En el rosetón poner la naranja para decorar.