



Mousse de frambuesa y frutos del bosque

Ingredientes

- Bizcochuelo Imprimé
- Crema de frutos del bosque
- Mousse de frambuesas
- Vainillas

Armado

Cortar rectángulos de bizcochuelo de 4,5cm de altura y del diámetro deseado, agregar las vainillas, después la crema de frutos del bosque previamente colada y moldeada en moldes de silicona para facilitar el desmolde, por último colocar encima la mousse de frambuesa, alisar, congelar y glacear.

Mousse de frambuesas

Ingredientes

- 1000g pulpa de frambuesas TradeLink
- 600gr merengue italiano
- 750g crema batida
- 75g gelatina
- Licor de frambuesa, a gusto

Procedimiento

Hacer un merengue italiano con 400g de claras y 200g de azúcar, cocerlo, luego incorporar la gelatina previamente remojada en agua fría y fundida, dejar enfriar e incorporar la pulpa de frambuesa, la crema batida y por último el licor.

Crema de frutos del bosque

Ingredientes

- 250g pulpa de frutos del bosque TradeLink
- 250cc leche
- 250cc crema de leche
- 100g yemas
- 50g azúcar impalpable
- 50g glucosa
- 250g cobertura de chocolate con leche
- 8g gelatina

Procedimiento

Batir a blanco las yemas con el azúcar, hervir la leche, la crema y la glucosa haciendo una crema inglesa, agregar la gelatina remojada en agua fría y la pulpa de frutos del bosque, volcar sobre la cobertura y mezclar enérgicamente hasta obtener una masa elástica y brillante.

Ingredientes

Bizcochuelo Imprimé

- 1000g huevos enteros
- 690g azúcar
- 750g polvo de almendras
- 200g de harina
- 150g manteca fundida fría
- 660g claras
- 50g azúcar impalpable

Masa Cigarette

- 100g azúcar
- 100g manteca
- 100g claras
- 80g harina
- 20g cacao en polvo

Procedimiento

Bizcochuelo

Fundir la manteca y dejarla enfriar, batir a blanco los huevos, el azúcar impalpable, el polvo de almendras, la harina. Batir las claras a nieve con el azúcar, luego unir con la primera mezcla, agregar la manteca y colocarla sobre la masa cigarette. cocinar a horno bien caliente 200°C.

Masa Cigarette

Mezclar todos los ingredientes en el mismo orden en que están en los ingredientes y colocar en un bol para llevarlo a la heladera.



www.hieloyelito.com

Del Cangrejo 1475, Pinamar, Provincia de Buenos Aires

Haga su pedido al (02254) 48-2031