

# Receta | Verrine de frutos rojos



## Ingredientes del crocante

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	300 g
Mimetic 32	150 g

## Procedimiento del crocante

- Mezclar todos los ingredientes formando un arenado
- Luego colocar el arenado en una placa y cocinar en un horno a 180° C x unos 15min. o hasta que estén dorados, retirar del horno y dejar enfriar

## Ingredientes mermelada frutos rojos

Mix de frutos rojos congelados	400 g
Azúcar	200 g

## Procedimiento mermelada frutos rojos

- Mezclar los frutos rojos con el azúcar y llevar a fuego medio hasta formar una mermelada de textura firme y reservar.

## Ingredientes Mousse

Mix de frutos rojos	600 g
Chantypak	1100 g
Bavarois neutro	300 g

## Procedimiento Mousse

- Batir la crema vegetal Chantypak a velocidad media hasta formar una crema semibatida y reservar.
- Calentar la pulpa y mezclar con el Bavarois Neutro. Por último, incorporar la crema semibatida en forma envolvente y colocar la mousse en una manga.
- Para el armado disponer el crocante en la base del vaso (30 g) rellenar con la mousse de frutos rojos hasta la mitad (50 g) colocar una capa fina de

# Receta | Verrine de frutos rojos



mermelada de frutos rojos en el centro (15 g) y terminar con la mousse hasta arriba (50 g), alisar con la ayuda de una espátula y llevar a frío por 1 hora.

- Para decorar disponer una cucharada de mermelada y unos frutos rojos (10 g)

## Rendimiento

15 unidades de 150 g c/u.