

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.