



MOUSSE DE GELATINA

estilo Marisol

Ingredientes:

- Gelatina de fresa Universal de 150g -para 2 litros- (o el sabor de su elección)
- 300ml agua hirviendo
- 300ml agua helada o bien fría
- 1 lata de leche evaporada (semi congelada)

Gelatina de fresa y leche evaporada
いちごゼリーとエバミルク

(→ pág.39)



KYODAI
market

Preparación:

1. Dejar congelar la lata de leche evaporada. Al momento de usarse debe estar semicongelada, con la textura de una cremolada.
2. Vaciar la gelatina en un recipiente y agregar 300ml de agua hirviendo, mezclar hasta disolver bien la gelatina. Luego agregar los 300ml de agua helada y mezclar bien. Reservar.
3. Vaciar la leche evaporada semicongelada en un bol y batir bien. La leche duplicará su tamaño y tendrá un textura parecida a un yogurt espeso.
4. La gelatina deberá estar fría o apenas tibia, agregar a la leche batida e ir mezclando bien y batir hasta que todo esté bien integrado, hay que estar atentos porque cuajará rápido.
5. Vaciar en un molde o recipientes individuales y llevar a refrigerar.
6. Cuando haya cuajado bien, desmoldar sobre un plato y cortar, puede decorarlo con algunas frutas o incluso con gelatina.

♡ Tips ♡

Antes de preparar el mousse, prepare gelatina del sabor que desee y hágala un poco más sólida (ya sea usando menos cantidad de agua o agregando colapez) y córtela en cuadraditos. Cuando tenga listo el mousse y antes de que cuaje, agregue los cuadraditos de gelatina y distribúyalos bien.



ムースを作る前にお好みの味のゼラチンを用意し、水を少なめにするか、ゼラチンを加えて少し固めにし、角切りにする。ムースができあがったら、角ゼラチンを加えて、固まる前によくのばします。



Si preparas la receta, tómale una foto y coméntanos cómo te quedó, envíala a: info@kyodaimagazine.jp y la publicaremos en el Facebook de Kyodai. レシピを作って写真を撮って info@kyodaimagazine.jp に送っていただければ、キョダイFacebookページに投稿します。

マリソル風の ゼリー ムース

材料

いちごゼリー	2リットル (150g) (またはお好みのフレーバー)
熱湯	300ml
氷水	300ml
エバミルク(半冷凍)	1缶

作り方

1. エバミルクの缶を凍らせます。使用する場合は、クリーミーな食感で半冷凍する必要があります。
2. 容器にゼリーパウダーを入れ、熱湯300mlを加えてよく混ぜ、ゼリーをよく溶かす。その後、氷水300mlを加えてよく混ぜます。予約。
3. 半解凍のエバミルクをボウルに入れ、よく混ぜる。牛乳が2倍になり、ヨーグルトのような濃厚な食感になります。
4. ホイップした牛乳に冷たいゼリーを加え、よく混ぜます。すぐに固まりますので、ご注意ください。
5. 個包装の型または容器に流し入れ、冷蔵します。
6. 固まったら皿に取り出し、カットしてフルーツやゼリーなどを飾る。

♡♡ 濃厚でさっぱりとした ♡♡
「泡ミルクゼリー」のデザートは型やグラスに入れてお好みの味でお楽しみいただけます。今回はストロベリー味で、いくつかのプレゼンテーションオプションを紹介します。





¡Un postre rico y refrescante, esta "gelatina espumosa de leche" la puedes preparar del sabor que desees y presentar de diferentes maneras!

Mousse de Gelatina estilo Marisol

mousse de gelatina de piña + trozos de gelatina de fresa y naranja
パイナップルゼリームース + イチゴとオレンジカットゼリー

Puede intercalar diferentes capas de gelatina o de mousse de gelatina de los sabores que quiera
お好みのフレーバーでゼラチンまたはゼラチンムースの異なるレイヤーを挿入できます

gelatina de naranja + trozos de gelatina de fresa
オレンジゼリー + イチゴカットゼリー

mousse de gelatina de fresa
イチゴゼリームース

gelatina de naranja + frutas オレンジゼリー+フルーツ

gelatina de fresa + frutas イチゴゼリー+フルーツ

mousse de gelatina de piña パイナップルゼリームース