

Mousse de naranja Bon à Bon

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

200 gr	Zumo de naranja — colado
50 gr	Azúcar
5 gr	Gelatina en hojas
200 gr	Nata
	Ralladura naranja — 1/2
	Sal — una pizca

ELABORACIÓN

Hidrata gelatina en agua fría.
Coloca zumo + azúcar + ralladura en vaso TM.
Programa: 85 °C, 3–4 min, velocidad 2.
Añade gelatina escurrida, mezcla 10 s, velocidad 3.
Enfriar a 30 °C dentro del vaso o en otro recipiente.
Monta nata a parte y mezcla suavemente con movimientos envolventes.