

Mousse de melón con crujiente de jamón

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
250 gr	Melones — pulpa
8 gr	Gelatina en hojas
150 gr	Merengue italiano (mousse fresa)
200 gr	Nata — semimontada
Baño	
	Gelatina salada
Crujiente	
	Jamón serrano
Masa	
	Masa sable (Mini creme brulee)

ELABORACIÓN

Hidratamos las hojas de gelatina

La pulpa de melón la trituramos y hacemos un puré.

Ecurrimos las hojas de gelatina y las fundimos en el micro, (con 10 segundos va, no nos pasemos que la quemamos) y lo añadimos a la pulpa.

Agregamos el merengue italiano y por último la nata semimontada.

Yo los puse en moldes de mini moldes de semi esfera. Al congelador.

Crujiente de jamón

Laminas finitas de jamón entre dos silpat a secar al horno.

Montaje

Ponemos sobre base de quebrada, (la que más les guste) bañamos con gelatina para salados y encima el trocito del crujiente de jamón.