

Mousse de naranja Bon à Bon

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.