

Mousse albaricoque (Tarta albaricoque)

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

INGREDIENTES

0

500 gr Albaricoques (damascos) - en puré

10 gr Gelatina en hojas

100 gr Merengue italiano (Tarta albaricoque)

300 gr Nata - semimontada

ELABORACIÓN

Foto Can GonellaHidratar la gelatina. Calentar un 20% de puré de albaricoque, diluir en el la gelatina, cuando la temperatura haya descendido un poco, incorporar el resto del puré y pasar por un chino por si se hubiera formado algún grumo eliminarlo.

Añadir el merengue y posteriormente la nata.