

Mousse de melón con crujiente de jamón

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

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.