



ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO



Ingredientes

Para la espuma

- 500g de Pure de melocotón
- 2 hojas de gelatina



ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO

Preparación

- Hidratar la gelatina en agua muy fría.
- Calentar 200g de pure a 50°
- Fundir la gelatina en el puré caliente.
- Juntar purés, remover bien, color y llenar [el sifón](#).
- Poner una carga profesional y agitar
- Reservar en la nevera hasta que la gelatina actúe
- Cortar el mango y emplatar.
- Añadir piel de cítricos confitada y brotes de menta
- Añadir galleta de chocolate.
- Añadir la espuma de melocotón sanguina.

PASO A PASO



ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO



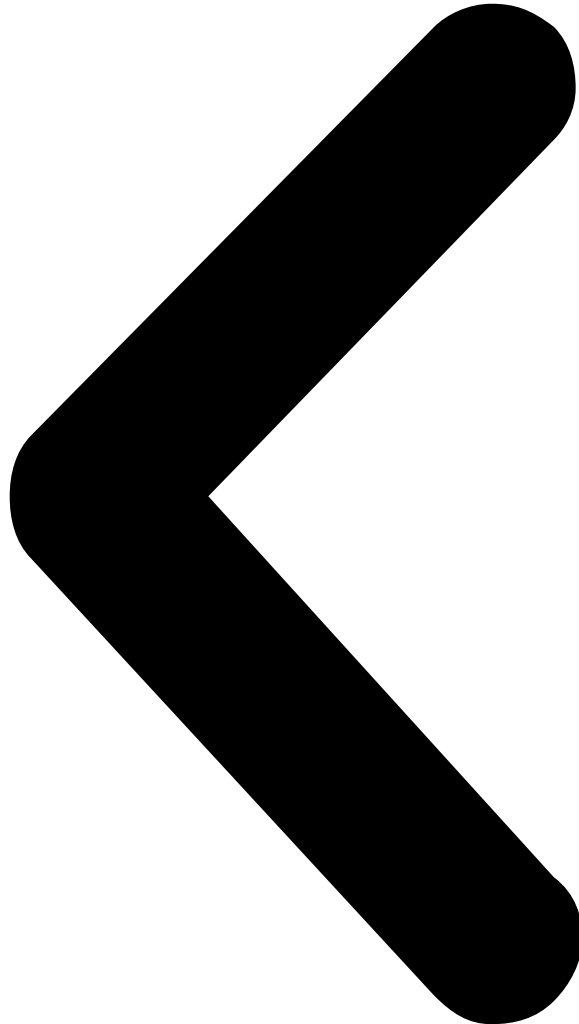


ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO





ESPUMA DE MELOCOTÓN SANGUINO

