

## Recetas GELATINA

Una receta original de la École Valrhona



### Nube de grosella y bergamota

- 55 g Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA**
- 110 g Agua mineral**
- 675 g Azúcar**
- 210 g Azúcar invertido**
- 300 g Pulpa de grosella negra**
- 300 g Azúcar invertido**
- 140 g Pulpa de bergamota**

Mezclar la gelatina en polvo con el agua. Cocer el azúcar, la pequeña cantidad de azúcar invertido y la pulpa de grosella a 110 °C. En el bol de la batidora, verter el jarabe de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante y la pulpa de bergamota. Fundir la gelatina en el microondas después verterla sobre todo el sirope caliente. Montar todo al lazo. A 35/40 °C, verter enseguida la nube en un marco. Conservar en lugar seco.

Truco: Para un mejor corte, puede añadir 7 g de Agar agar (mezclado con el azúcar) antes de hervir el sirope y la pulpa.