

kiwilimón

15 recetas de

GELATINAS Y
CHEESECAKES

para compartir



PRESENTADO POR:

**D'Gari**®

GELATAMALES



GELATAMALES

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4 tazas de agua (1 L)
- 3 tazas de leche evaporada
- 2 ½ tazas de leche condensada
- 2 tazas de maíz tierno
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Nuez®** (120 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Pistache** (120 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Fresa de Leche** (120 g)
- hojas para tamal
- nueces (picadas)
- fresas (picadas)

PARA DECORAR

- nueces
- fresas

PREPARACIÓN

1. En una olla a temperatura media, calienta el agua, la leche evaporada, la leche condensada, el maíz y deja cocinar por 10 minutos. Deja enfriar y licúa. Reserva.
2. Divide la mezcla anterior en 3 partes iguales y en un recipiente disuelve la **Gelatina D’Gari® sabor Nuez**; en otro, la **Gelatina D’Gari® sabor Pistache**, y en el tercero, la **Gelatina D’Gari® sabor Fresa de Leche**. Mezcla perfectamente y deja enfriar. No dejes gelificar completamente, debe quedar una textura gomosa.
3. Sobre las hojas de tamal, coloca 2 cucharadas de cada mezcla. En la de fresa, agrega trocitos de fresas frescas y en la de nuez, añade una pizca de nuez picada y envuelve. Refrigerar por 30 minutos o hasta que cuaje.
4. Decora los tamales con fresas y nueces. Acompaña con la bebida de tu preferencia.

TARTAS CON FLAN

de vainilla
y frutos del bosque

TARTAS CON FLAN

de vainilla y frutos del bosque

TIEMPO: 2 horas 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA MASA

- 1 taza de mantequilla
(a temperatura ambiente)
- ½ taza de azúcar glass
- 1 pizca de sal
- 1 yema de huevo
- 1 cda. de agua (fría)
- 2 tazas de harina

PARA LAS TARTAS

- 4 tazas de leche de vaca (1 L)
- 1 bolsa de **Flan D’Gari®**
sabor Vainilla (140 g)

PARA DECORAR

- ½ taza de fresa (en cuartos)
- ½ taza de frambuesa
- ½ taza de mora azul
- 3 ramitas de hierbabuena

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar y la sal, agrega la yema, la cucharada de agua fría y la harina. Incorpora hasta tener una masa homogénea. Refrigerera y reserva.
3. Extiende la masa en una superficie enharinada y con ésa misma forra los moldes para tarta. Con ayuda de un tenedor, pica la masa al centro para evitar que crezca y hornea por 10 minutos. Retira del horno y congela.
4. En un litro de leche tibia mezcla el polvo para flan y mezcla a fuego medio hasta que hierva. Integra durante 3 minutos más.
5. Sobre las bases de tarta, agrega la preparación de **Flan D’Gari®** **sabor Vainilla** y refrigera por 2 horas.
6. Saca las tartas del refrigerador y decora con frutos del bosque.

TARTA DE CHOCOLATE

rellena de
flan de capuchino



TARTA DE CHOCOLATE

rellena de flan de capuchino

TIEMPO: 2 hrs 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PARA LA BASE DE CHOCOLATE

- 3 tazas de galletas de chocolate
- 1 ½ tazas de mantequilla
(derretida)

PARA LA CREMA DE CHOCOLATE

- 1 taza de crema para batir
- 2 tazas de chocolate amargo

PARA EL FLAN DE CAPUCHINO

- 4 tazas de leche de vaca (1 L)
- 1 caja de **Flan D'Gari® sabor Capuchino** (84 g)

PARA DECORAR

- chocolate amargo (derretido)
- almendras (tostadas)
- barquillos de galleta

PREPARACIÓN

1. Procesa las galletas por 5 min, hasta tener un polvo semifino y mezcla con la mantequilla.
2. Sobre un molde para pastel, coloca plástico antiadherente y agrega la mezcla de galleta. Comprime hasta tener una base firme y congela por 20 minutos o hasta que endurezca. Reserva.
3. Calienta la crema y cuando retires del fuego, agrega el chocolate; mezcla hasta que integres por completo. Deja enfriar y reserva.
4. Vierte la crema de chocolate sobre la base de galleta y congela por 8 horas. Reserva.
5. En un litro de leche tibia mezcla el polvo para **Flan D'Gari® sabor Capuchino** y mezcla a fuego medio hasta que hierva. Integra durante 3 minutos más.
6. Vierte la crema de chocolate y refrigera hasta que cuaje.
7. Decora con chocolate derretido, almendras tostadas y barquillos de galleta.

FLAN DE CAFÉ

con chocolate



FLAN DE CAFÉ

con chocolate

TIEMPO: 2 hrs 5 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA EL FLAN

- 1 caja de **Flan D’Gari® sabor Capuchino** (84 g)
- 4 tazas de leche de vaca (1 L, tibia)

PARA LA SALSA DE CHOCOLATE

- ½ taza de crema para batir
- 2 cdas. de ralladura de naranja
- 1 cdita. de canela en polvo
- ¾ taza de chocolate amargo (picado)

PARA LA CREMA DE CHOCOLATE

- 1 taza de queso crema (a temperatura ambiente)
- 2 cdas. de crema para batir
- ¼ taza de azúcar glass
- 1 cdita. de **Saborizante Vainilla D’Gari®**
- ¼ taza de chocolate amargo (fundido)

PREPARACIÓN

1. Para el flan, mezcla el **Flan D’Gari® sabor Capuchino** con la leche tibia y calienta a fuego medio sin dejar de mover, hasta que hierva. Cocina durante 3 minutos y vierte en un molde rectangular para flan. Refrigera hasta que cuaje.
2. Para la salsa de chocolate, calienta la crema para batir a fuego medio, una vez que hierva infundiona con la ralladura de naranja y la canela en polvo. Mezcla bien e incorpora al chocolate amargo sin dejar de mover o hasta obtener una mezcla homogénea. Enfría.
3. Desmolda el flan y baña con la salsa de chocolate y regresa a refrigeración para que espese.
4. Para la crema de chocolate, bate el queso crema a velocidad media y sin dejar de batir, incorpora el azúcar glass, el **Saborizante Vainilla D’Gari®**, crema para batir y chocolate.
5. Coloca la mezcla en una manga para repostería con duya estrellada y decora el flan. Sirve.

SEMIESFERA DE CHOCOLATE

con mousse de fresa



SEMIESFERA DE CHOCOLATE

con mousse de fresa

TIEMPO: 3 hrs 40 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PARA LA GALLETA DE CHOCOLATE

- 2 tazas de mantequilla
(a temperatura ambiente)
- 1 ½ tazas de azúcar glass
- 2 huevos
- 3 cdas. de **Saborizante Vainilla D’Gari®**
- 4 tazas de harina
- 1 ½ tazas de cocoa
- ½ cdita. de sal
- harina

PARA EL MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1 sobre de **Grenetina D’Gari®**
(en polvo, 7 g)
- 3das. de agua
(para hidratar la grenetina)
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate *(derretido)*

PARA EL MOUSSE DE FRESA

- 1 sobre de **Grenetina D’Gari®**
(en polvo, 7 g)
- 3 cdas. de agua
(para hidratar la grenetina)
- 1 taza de fresa
- 1 ½ tazas de crema para batir
- ½ taza de leche condensada

PARA LA COBERTURA

- ½ taza de crema para batir
- 1 taza de chocolate amargo

PARA DECORAR

- frambuesas

SEMIESFERA DE CHOCOLATE

con mousse de fresa

TIEMPO: 3 hrs 40 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 170 °C.
2. Para la galleta de chocolate, en un bowl bate la mantequilla con el azúcar glass, agrega uno a uno los huevos, y añade el **Saborizante Vainilla D’Gari®**, la harina, la cocoa y la sal. Bate hasta tener una masa homogénea y envuélvela en plástico antiadherente. Refrigerera por 15 min.
3. Sobre una superficie enharinada, extiende la masa con 5 mm de grosor y con un cortador de galletas haz el corte en forma de flor.
4. Coloca la masa cortada en una charola y hornea por 12 min. Deja enfriar y reserva.
5. Para el mousse de chocolate, en un bowl agrega 1 sobre de **Grenetina D’Gari®** en polvo, añade el agua y mueve hasta disolver. Deja reposar por 10 min y luego calienta 15 seg en el horno de microondas.
6. Bate la crema hasta que forme picos, añade el chocolate derretido; sin dejar de batir y en forma de hilo, agrega la **Grenetina D’Gari** previamente hidratada, hasta que se integren todos los ingredientes. Vierte la mitad de la mezcla sobre un molde de semiesfera de 10 cm de diámetro.
7. Para el mousse de fresa, en un bowl agrega la **Grenetina D’Gari®** en polvo, añade el agua y mueve hasta disolver. Deja reposar 10 min y luego calienta 15 seg en el horno de microondas.
8. Licúa las fresas con la crema para batir y la leche condensada. Reserva.
9. Bate la preparación anterior hasta que duplique su volumen y añade la grenetina previamente hidratada en forma de hilo hasta mezclar.
10. Vierte sobre un bowl de vidrio de 5 cm de diámetro y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y reserva.
11. Coloca la semiesfera de fresa sobre la semiesfera de chocolate y cubre con mousse de chocolate. Refrigerera hasta que cuaje y desmolda.
12. Para la cobertura, calienta la crema para batir, agrega el chocolate y mueve hasta incorporar. Enfría.
13. Coloca las semiesferas de mousse sobre una rejilla y cubre con el chocolate. Deja enfriar y reserva.
14. Con ayuda de una espátula, coloca sobre las galletas y decora con frambuesas.

VASITOS DE GELATINA DE FRESA

con yoghurt griego



VASITOS DE GELATINA DE FRESA

con yoghurt griego

TIEMPO: 2 hrs 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA LA GELATINA DE AGUA

- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® Light sabor Fresa** (20 g)
- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 ½ tazas de fresa (lavadas y desinfectadas, en cubitos)

PARA LA GELATINA DE YOGHURT

- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® de Yoghurt Light sabor Fresa** (25 g)
- 4 tazas de leche descremada (1 L)
- 1 taza de fresa (en láminas)

PARA DECORAR

- 2 tazas de yoghurt griego (bajo en grasa)
- nuez finamente picada)
- fresas

PREPARACIÓN

1. Hidrata la **Gelatina D’Gari® Light sabor Fresa** en ½ litro de agua fría por 5 min. Luego agrega ½ litro de agua hirviendo y mezcla hasta que se disuelva por completo.
2. Vierte la mitad de la gelatina en vasitos y agrega las fresas cortadas en cubitos. Colócalos sobre un molde de cupcakes ligeramente inclinados, para después refrigerarlos hasta que la gelatina cuaje.
3. Disuelve la **Gelatina D’Gari® de Yoghurt Light sabor Fresa** en ½ litro de leche a temperatura ambiente por 5 min. Añade ½ litro de leche hirviendo e incorpora. Deja enfriar, pero cuida que no cuaje.
4. Coloca una lámina de fresa pegada al vaso, rellena con la gelatina de leche, cuida que la fresa no se mueva. Luego refrigera hasta que cuaje.
5. Decora con yoghurt griego, nueces y fresa.

CHEESECAKE DE CEBRA

👉 sabor fresa 👈



CHEESECAKE DE CEBRA

sabor fresa

TIEMPO: 3 hrs 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PARA EL BIZCOCHO DE ALMENDRAS

- 4 huevos
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de mantequilla
- 1 taza de harina de almendra
- 1 cda. de Polvo Para Hornear Rexal®
- 1 limón amarillo
- 1 taza de crema para batir
- ¾ taza de azúcar glass
- ½ taza de mermelada de fresa
- 1 cda. de **Saborizante Vainilla D'Gari®**
- colorante vegetal rosa

PARA EL CHEESECAKE

- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®**
(en polvo, 7 g)
- 6 cdas. de agua
(fría, para hidratar la grenetina)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®**
(en polvo, 7 g c/u)
- 6 cdas. de agua
(fría, para hidratar la grenetina)
- 3 paquetes de queso crema
(190 g c/u)

PARA DECORAR

- crema batida
- fresas (lavadas y desinfectadas)

CHEESECAKE DE CEBRA

sabor fresa

TIEMPO: 3 hrs 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 170 °C.

1. Para el bizcocho de almendras, bate los huevos con el azúcar hasta que cambien ligeramente de color, agrega la mantequilla, la harina de almendras, polvo para hornear y ralladura de limón.

2. Engrasa un molde de 30 cm aprox de diámetro, vierte la mezcla anterior y hornea por 20 minutos. Deja enfriar y desmolda.

3. Corta el bizcocho del diámetro del aro (25 cm) y reserva.

4. Para el cheesecake, en un bowl, hidrata un sobre de **Grenetina D'Gari®** en polvo y deja reposar 10 min. Calienta en el horno de microondas por 15 seg.

5. En otro un bowl hidrata un sobre de **Grenetina D'Gari®** en polvo y deja reposar 10 min. Calienta en el horno de microondas por 15 seg.

6. Bate el queso crema hasta que esté suave, agrega la crema para batir y el azúcar glass; continúa batiendo hasta tener una mezcla homogénea. Divide en 2 partes y reserva.

7. Agrega a una parte la mermelada de fresa y el colorante rosa, bate hasta incorporar, añade la **Grenetina D'Gari®** fundida y mezcla hasta integrar. Coloca la preparación en un bowl y mantenlo caliente sobre baño maría.

8. Agrega el resto de la **Grenetina D'Gari®** en polvo a la segunda parte del cheesecake, mezcla hasta integrar y reserva. Coloca la preparación en un bowl y mantenlo caliente sobre baño maría.

9. Sobre el bizcocho de almendras vierte un cucharón de la mezcla de cheesecake blanco y alterna con la mezcla sabor fresa, hasta que el molde quede lleno y logres colores uniformes. Refrigerera hasta que cuaje.

10. Desmolda, decora con crema batida y fresas. Sirve.

CHEESECAKE

sin hornear



CHEESECAKE

sin hornear

TIEMPO: 2 hrs 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PARA LA MASA

- 250 g de galleta María (*molidas*)
- 130 g de mantequilla sin sal
- 2 cdas. de azúcar

PARA EL RELLENO

- 4 paquetes de queso crema
(*a temperatura ambiente, 190 g c/u*)
- 1 ¼ tazas de leche condensada
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cdita. de **Saborizante Vainilla D'Gari®**
- 3 sobres de **Grenetina D'Gari®**
(*en polvo, 7 g c/u, hidratada*)

PARA DECORAR

- frambuesas

PREPARACIÓN

1. Engrasa el molde de pastel con mantequilla.
2. Para la masa del pastel, tritura las galletas María hasta que queden como polvo; derrite la mantequilla en el microondas o en una olla y agrega las galletas. Añade 2 cucharadas de azúcar y mezcla hasta integrar.
3. Coloca la mezcla anterior en un molde para pastel y presiona de forma uniforme para formar la base. Congela por 10 minutos o hasta que endurezca.
4. Para el relleno, bate el queso crema a velocidad media hasta que esté suave. Poco a poco agrega la leche condensada, el jugo de limón, la vainilla, la **Grenetina D'Gari®** y mezcla hasta integrar.
5. Vierte el relleno sobre la base de galletas y aplana la superficie con una espátula. Congela por 2 horas.
6. Decora con frambuesas en forma de círculo y refrigera por media hora. Sirve.

GOMITAS

de gelatina



GOMITAS

de gelatina

TIEMPO: 4 hrs 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 20

PARA LAS GOMITAS DE CEREZA

- 2 tazas de agua (500 ml, hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Cereza** (120 g)
- 4 sobres de **Grenetina D’Gari®** (en polvo, 7 g c/u, hidratada)

PARA LAS GOMITAS DE LIMÓN

- 2 tazas de agua (500 ml, hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Limón** (120 g)
- 4 sobres de **Grenetina D’Gari®** (en polvo, 7 g c/u, hidratada)

PARA LAS GOMITAS DE NARANJA

- 2 tazas de agua (500 ml, hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Naranja** (120 g)
- 4 sobres de **Grenetina D’Gari®** (en polvo, 7 g c/u, hidratada)

PARA TERMINAR

- 1 taza de azúcar refinada (para espolvorear)

PREPARACIÓN

1. En agua hirviendo, disuelve la **Gelatina D’Gari® sabor Cereza** y añade la grenetina previamente hidratada. Vierte en un refractario y refrigera hasta que cuaje.
2. Repite el paso anterior con todos los sabores de **Gelatina D’Gari®**.
3. Una vez que las gelatinas hayan cuajado, con ayuda de un cortador para galletas corta figuras de distintos sabores y pásalos por azúcar hasta que queden bien cubiertas. Sirve.

GELATINA LIGHT

de fresa con leche,
uva y nuez



GELATINA LIGHT

de fresa con leche, uva y nuez

TIEMPO: 6 hrs 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA GELATINA DE UVA

- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 caja de **Gelatina D’Gari® Light sabor Uva** (20 g)
- 1 taza de nuez (troceada)

PARA LA GELATINA DE FRESA CON LECHE

- 4 tazas de leche de soya (1 L)
- 1 caja de **Gelatina D’Gari® Light sabor Fresa para preparar con leche** (20 g)
- 1 taza de fresa (en cuadritos)

PARA DECORAR

- menta
- fresas (en cuartos)

PREPARACIÓN

1. En una olla calienta un litro de agua hasta que hierva, reduce el fuego y agrega la **Gelatina D’Gari® Light sabor Uva**. Reserva.
2. En un molde vierte la gelatina de uva, agrega las nueces y refrigera hasta que cuaje.
3. Para la gelatina de fresa con leche, calienta la leche a fuego medio hasta que hierva, retira del fuego y disuelve la **Gelatina de D’Gari® Light sabor Fresa**.
4. Sobre la gelatina de uva vierte la gelatina de fresa, las fresas en cuartos y hojas de menta. Refrigera hasta que cuaje.
5. Desmolda, decora con más fresas y menta fresca. Sirve.

GELATINA

de ponche



GELATINA

de ponche

TIEMPO: 2 hrs 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 8 tazas de agua (2 L)
- 3 cañas (peladas y en trozos pequeños)
- 2 manzanas (peladas y en gajos)
- 1 pera (en cubos pequeños)
- 5 guayabas (en cuartos)
- 5 tejocotes
- ¼ taza de tamarindo
- ¾ taza de ciruela pasa
- ⅓ taza de flor de jamaica
- 2 clavos de olor
- ½ piloncillo
- ½ raja de canela
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® Cristalina** (120 g)

PARA DECORAR

- 1 taza de fruta (de temporada, para decorar)
- 2 cdas. de mermelada de chabacano (para barnizar)
- 1 hoja de menta (para decorar)

PREPARACIÓN

1. Calienta a fuego medio el agua y agrega la fruta, hierva por 20 min.
2. Añade el tamarindo y la ciruela pasa, la flor de jamaica, los clavos de olor, el piloncillo, canela y deja cocinar por 15 min más. Deja enfriar.
3. Cuela el ponche, caliéntalo hasta que hierva y retira del fuego. Vierte la **Gelatina D’Gari® Cristalina** y mezcla hasta que se disuelva.
4. Decora con fruta de temporada cortada, barniza con mermelada y termina con hojitas de menta.

VASITOS DE COLORES

🍌 y fruta 🍌



VASITOS DE COLORES

y fruta

TIEMPO: 2 hrs 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

INGREDIENTES

- 12 tazas de agua (*dividido en 4 tazas o 1 L por sabor*)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Grosella** (120 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Mora Silvestre** (120 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Mango Manila** (120 g)
- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 2 tazas de leche baja en grasa
- ½ taza de azúcar glass
- 1 cdita. de **Saborizante Vainilla D’Gari®**
- 1 taza de durazno en almíbar (*en rebanadas*)
- 1 taza de piña en almíbar (*en cubos*)

PARA DECORAR

- 1 taza de nuez (*troceada*)

PREPARACIÓN

1. En una olla calienta un litro de agua hasta que hierva, reduce el fuego y agrega la **Gelatina D’Gari® sabor Grosella**. Vierte en un recipiente extendido y refrigera hasta que cuaje. Haz el mismo procedimiento con todos los sabores.
3. Licúa el queso, la leche, la vainilla y el azúcar glass hasta obtener una mezcla tersa.
4. Corta las gelatinas en cubos medianos.
5. Vierte la salsa de queso en un recipiente de vidrio, agrega los cubos de gelatina y vierte más salsa de queso.
6. Incorpora el durazno, la piña, la nuez, mezcla y sirve.

GELATINA TRICOLOR

de frutas y vainilla



GELATINA TRICOLOR

de frutas y vainilla

TIEMPO: 6 hrs

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 8 tazas de agua (2 L)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari®** **sabor Frambuesa** (120 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari®** **sabor Limón** (120 g)
- 8 tazas de leche entera (2 L)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari®** de **Leche sabor Vainilla** (120 g)
- 1 ½ tazas de uva (en mitades)
- 1 taza de frambuesas
- ½ taza de fresas (en cuartos)

PREPARACIÓN

1. En una olla caliente agua hasta que hierva, reduce el fuego y agrega la **Gelatina D’Gari®** **sabor Frambuesa**; mezcla hasta incorporar. Repite este procedimiento con la **Gelatina D’Gari®** **sabor Limón**.
2. Calienta la leche en una ollita a fuego bajo hasta que hierva y poco a poco agrega la **Gelatina D’Gari®** **de Leche sabor Vainilla**; mezcla hasta incorporar y cocina por 1 min sin dejar de mover.
3. En un molde agrega la gelatina de frambuesa, incorpora los frutos rojos distribuidos y refrigera hasta que cuaje.
4. Saca el molde del refrigerador y agrega la gelatina de vainilla. Refrigera hasta que cuaje.
5. Saca el molde del refrigerador y agrega la gelatina de limón e incorpora las uvas. Refrigera hasta que cuaje.
6. Saca el molde del refrigerador y desmolda la gelatina en una base o platón.

GELATINA

de coco y moras



GELATINA

de coco y moras

TIEMPO: 4 hrs 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA LA BASE

- 3 paquetes de galletas de chocolate (57g c/u)
- 1 barra de mantequilla (75 g)

PARA LA GELATINA DE COCO

- 8 tazas de leche de vaca (2 L)
- 2 bolsas de **Gelatina D’Gari® sabor Coco** (120 g c/u)
- ¾ taza de mora azul

PARA LA GELATINA DE MORA

- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Mora Silvestre** (120 g)

PARA DECORAR

- 8 hojas de menta
- ¼ taza de mora azul

PREPARACIÓN

1. Muele las galletas hasta obtener un polvo fino y vacía en un molde para pastel o un refractario.
2. Derrite la mantequilla y vierte en el molde con el polvo para galletas para formar una base. Congela por 10 min.
3. En una ollita a fuego alto, calienta la leche y cuando hierva, baja el fuego para agregar la **Gelatina D’Gari® sabor Coco**; mezcla hasta incorporar.
4. Tritura las moras en un recipiente y reserva.
5. Agrega la mitad de la gelatina de coco al molde y congela hasta que semi-cuaje. Agrega las moras trituradas bien distribuidas y vierte un poco de gelatina de coco.
6. Calienta una ollita con agua a fuego alto y cuando hierva, baja el fuego para agregar la **Gelatina D’Gari® sabor Mora Silvestre** y cocina hasta integrar. Enfría la preparación antes de agregar a la gelatina de coco ya cuajada.
7. Vierte la gelatina de moras sobre la gelatina de coco ya cuajada, agrega el resto de las moras y decora con hojas de menta. Refrigerera hasta que cuaje.
8. Desmolda y sirve.

FLOTATINA ARTÍSTICA

7 de fresa



FLOTATINA ARTÍSTICA

de fresa

TIEMPO: 6 hrs

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 15

INGREDIENTES

- 4 tazas de agua (1 L, hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Fresa** (120 g)
- 1 taza de fresa (hirviendo)
- 1 L de leche entera (hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® sabor Arroz con Leche** (120 g)
- 2 tazas de fresa (desinfectadas y cortadas a la mitad)
- 1 L de agua (hirviendo)
- 1 bolsa de **Gelatina D’Gari® Cristalina** (120 g)

PREPARACIÓN

1. Calienta una ollita con un litro de agua a fuego alto y cuando hierva, baja el fuego para agregar la **Gelatina D’Gari® sabor Fresa**. Enfría, añade las fresas y vierte en un molde de 15 cm de diámetro. Refrigerera hasta que cuaje.
2. Calienta una ollita con un litro de leche a fuego alto y cuando hierva, baja el fuego para agregar la **Gelatina D’Gari® sabor Arroz con Leche**. Enfría y vierte una taza en un molde de 20 cm de diámetro. Refrigerera hasta que cuaje.
3. Desmolda la gelatina de fresa y colócala sobre la gelatina de arroz con leche ya cuajada. Vierte el resto de la gelatina de arroz con leche hasta cubrir. Regresa a refrigeración hasta cuajar.
4. Calienta una ollita con un litro de agua a fuego alto y cuando hierva, baja el fuego para agregar la **Gelatina D’Gari® Cristalina**. Enfría.
5. Vierte una taza de la gelatina cristalina en un molde de 25 cm y refrigerera hasta que cuaje. Acomoda las fresas y vierte un poco más de la misma gelatina para encapsular. Refrigerera nuevamente.
6. Desmolda la gelatina de leche y colócala al centro del molde de 25 cm que contiene la gelatina cristalina.
7. Acomoda el resto de las fresas alrededor de la gelatina de leche y rellena con el resto de la gelatina cristalina para encapsular. Refrigerera hasta que cuaje.
8. Desmolda y sirve.