

Lista de ingredientes para la receta Mousse de maracuyá

Biscuit dacquoise

- Polvo de avellanas 300 g
- Azucar 180 grs.
- Clara de huevo 375 g
- Harina de trigo 80 grs.
- Coco rallado 75 grs.
- Azucar impalpable 240 grs.

Culis de amarena

- Amarenas confitadas 1 Taza

Mousse

- Agua 1/4 Taza
- Azucar 1/2 Taza
- Crema de leche 2 Tazas
- Pulpa de Maracuyá 1/2 L
- Claras de huevo 3 Unidades
- Gelatina sin sabor 6 grs.

Tulips de pimienta rosada

- Manteca derretida 7 cdas.
- Harina de trigo 1/2 Taza
- Azucar impalpable 7 cdas.
- Claras de huevo 3 Unidades
- Pimienta rosa 2 cdas.

Varios

- Menta fresca Cantidad necesaria