

# Espuma de capuchino



## Ingredientes

**Grenetina:** 6 gr

**Agua:** 30 cm<sup>3</sup>

**Crema para batir semi montada:** 450 gr

**Jarabe de agave:** 50 cm<sup>3</sup>

**Crema para batir:** 380 grs.

**Café en grano:** 6 g

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

## Para la decoración

**Crema sin azúcar montada:** Cantidad deseada

**Decoración de chocolate:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Para hacer una infusi&oacute

- N, *hervir* la *crema* con el *café* en grano molido, la vaina de vainilla y el jarabe de agave.
- Colar, pasar la mezcla a un tazón y reservar.
- Hidratar la *gelatina* con el agua y fundirla en el microondas por unos segundos.
- Añadir la *grenetina* hidratada y fundida a la mezcla reservada.
- Enfriar a baño maría invertido.
- Agregar la *crema* semi montada de forma envolvente.
- Verter en tazas y refrigerar durante 1 hora.
- Decorar con *crema* batida sin azúcar y decoración de *chocolate*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-capuchino>