Espuma de capuchino



Ingredientes

Grenetina: 6 gr
Agua: 30 cm3
Crema para batir semi montada: 450 gr
Jarabe de agave: 50 cm3
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