



LA ROSSA (“LA ROJA”)

MOUSSE DE VAINILLA DE TAHITÍ:

300g de crema fresca
 2 vainas de vainilla de Tahití
 300 g de yemas de huevo
 180 g de azúcar
 22 g de hojas de gelatina (bloom 190g)
 1450 g de crema ligeramente batida

GELATINA DE FRAMBUESA:

1000 g de pulpa de frambuesa
 180 g de azúcar en polvo
 25 g de zumo de limón
 25 g de gelatina en polvo

MOUSSE DE FRAMBUESA:

200 g de merengue italiano
 300 g de pulpa de frambuesa
 500 g de crema fresca
 10 g de gelatina en polvo



MERENGUE ITALIANO:

560 g de azúcar
160 g de agua
240 g de clara de huevo
40 g de azúcar

DACQUESA DE ALMENDRAS:

220 g de azúcar glas
70 g de harina sencilla
210 g de harina de almendras
350 g de clara de huevo
125 g de azúcar
6 g de ralladura de limón

GLASEADO ROJO:

800 g de nata de montar de 35% MG
580 g de azúcar
400 ml de jarabe de glucosa
500 g de leche condensada
25 g de gelatina en polvo
100 ml de agua
1 g de colorante rojo hidrosoluble
0,2 g de colorante marrón hidrosoluble
1 g de colorante blanco

STREUSEL:

200 g de harina de almendras
200 g de harina
200 g de azúcar
180 g de mantequilla
5 g de sal
5 g de ralladura de limón
100 g de chocolate blanco

SABLÉE:

200 g de mantequilla
175 g de azúcar glas
100 g de huevos
5 g de sal
60 g de harina de almendras
120 g de harina (1)
340 g de harina (2)
5 g de ralladura de limón

