

## Charlotte de Morango



### Ingredientes

- 1 kg Gelatina de Morango Itaiquara.
- 2.250 ml Água Quente
- 2.250 ml Água Fria
- 1.500 kg Morango Picado

### Ingredientes Base Branca

- 2.500 kg Chantili
- 1.500 kg Leite condensado
- 1 litro Leite de coco
- 500 g Coco
- 100 g Gelatina em pó neutra.
- 60 g Açúcar Refinado
- 300 ml Água

### Modo de Preparo

#### Modo de preparo da Gelatina Itaiquara

1. Misturar bem até dissolver todo o conteúdo da embalagem em 3 litros de água fervente.
2. Adicionar 3 litros de água fria e misturar novamente.

#### Montagem da Charlotte de Morango

Colocar a Gelatina, esperar esfriar, depois acrescentar o morango. Colocar para endurecer, depois acrescentar o creme branco, e voltar para a geladeira e depois tirar da forma.

### Rendimento:

Aproximadamente 25 unidades