

QUIZ

MOUSSE DE TURRÓN

Mira el vídeo y di si estas informaciones son verdaderas (V) o falsas (F).

1. El chef da la receta porque es la que ha salido ganadora después de la votación de los suscriptores en su cuenta de Instagram.
 Verdadero - Falso
2. Este postre es una buena alternativa a la bandeja de siempre de turrón que se saca de postre en navidades.
 Verdadero - Falso
3. Se ponen, en dos recipientes diferentes, yemas y claras del huevo.
 Verdadero - Falso
4. Se juntan claras, nata y turrón en trocitos.
 Verdadero - Falso
5. Luego se bate hasta llegan a una mezcla espesa, y se cocina.
 Verdadero - Falso
6. Se montan las claras a punto de nieve hasta que, para saber cuál es la consistencia perfecta, se pueda formar una especie de montañitas al picar.
 Verdadero - Falso
7. Se une todo despacio, con movimientos envolventes suaves.
 Verdadero - Falso
8. Se pone, en el fondo de los vasos, chocolate líquido.
 Verdadero - Falso
9. Se echa la masa con cuidado, intentando no manchar el vaso: lo mejor, una manga pastelera con boquilla ancha.
 Verdadero - Falso
10. Se cubre, se decora y ¡listo para consumir!
 Verdadero - Falso



SOLUCIONES: 1. V - 2. V - 3. V - 4. F (yemas) - 5. F (se guarda para más adelante) - 6. V - 7. V - 8. V - 9. V - 10. V (se deja reposar unas dos horas).