

Lista de ingredientes para la receta Pastel de Mousse de Chocolate Blanco con Glaseado Espejo

Bizcocho de chocolate

- Aceite Vegetal 60 mililitros
- Azúcar 200 Gramos
- Bicarbonato De Sodio 1 cdta
- Buttermilk 125 mililitros
- Cacao en Polvo 60 Gramos
- Café tibio 125 mililitros
- Extracto de vainilla 1 cdta
- Harina 110 Gramos
- Huevo grande 1 unidad
- Levadura en polvo 1/2 cdta
- Sal fina 1/2 cdta

Glaseado de espejo de chocolate blanco

- Agua fría 250 mililitros
- Azúcar blanco 150 Gramos
- Chocolate blanco para coberturas picado 360 Gramos
- Colorante alimentario en gel de colores variados c/n
- Gelatina en polvo 3 cditas.
- Leche condensada dulce 160 mililitros
- Tablero de cartón para tartas de 20 cm 1 unidad

Jalea de Frambuesa

- Agua fría 45 mililitros
- Azúcar 140 Gramos
- Frambuesas descongeladas trituradas 180 Gramos
- Gelatina en polvo 1 y 1/2 cdta
- Miel 54 Gramos

Mousse de chocolate blanco

- Agua fría 60 mililitros
- Chocolate blanco para coberturas picado 300 Gramos
- Gelatina en polvo sin sabor 7 Gramos
- Nata para montar 500 mililitros