

Bizcocho y Mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho de chocolate

Azucar: 100 grs.

Huevos: 2 Unidades

Cocoa: 35 grs.

Miel de maiz: 45 g

Mantequilla fundida: 60 g

Harina: 85 grs.

Vainilla: 8g

Royal: 1 g

Bicarbonato De Sodio: 3 grs.

Agua: 125 g

Fondant

Glicerina: 25 g

Glucosa: 25 grs.

Mantequilla: 14 grs.

Grenetina: 14 grs.

Azúcar glass: 500 g

Agua: 70 g

Mousse de chocolate

Chocolate oscuro: 100 g

Vainilla: 8 Ml.

Crema para batir: 250 Ml.

Azúcar refinada: 50 g

Para Montaje

Crema para batir: 200 Ml.

Cerezas amaranas: 120 g

Azucar: 10 grs.

Preparación de la Receta

Para el Bizcocho de chocolate

- Mezclar azúcar, miel de maíz, huevos, calentar la *mantequilla*, en agua caliente agregar la *cocoa* y la vainilla hasta combinar todo.
- Por otro lado cernir todos los polvos e irlos incorporando poco a poco sin sobre trabajar la mezcla y sin que tenga grumos y agregar el agua tibia con la *cocoa*.
- Hornear a 180°C durante 45 min en molde engrasado y enharinado.

Para el Mousse de chocolate

- Montar la *crema* con el azúcar y la vainilla.
- Calentar el **chocolate** e incorporárselo a la *crema* rápidamente.

Para el Fondant

- Hidratar la *grenetina* con el agua
- Poner en baño maría la glicerina, glucosa y *mantequilla* hasta calentar, agregar la *grenetina* fundida y caliente.
- Mezclar todo hasta incorporar.
- Poner el azúcar glass en la batidora con pala e ir agregando poco a poco la mezcla de líquidos hasta obtener una pasta
- Sacar de la batidora y trabajar la pasta
- Estirar con azúcar glass.
- Cortar una cuarta parte en forma de lágrima o gajo para decorar, dejar secar hasta que tenga una consistencia firme.

Para Montaje

- Batir la *crema* junto con el azúcar, a punto de picos firmes.
- Cortar **bizcocho** en tres partes iguales, colocar dentro de un molde cuadrado.
- Rellenar con **mousse** de *chocolate* y espolvorear con cerezas amarena.
- Refrigerar una noche
- Cubrir con *crema* y *fondant*.

Decoración

- Polvo matizador plateado, pincel y vodka en cantidad necesaria.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-y-mousse-de-chocolate>