Charlotte de Maracuyá y Chocolate Blanco con Compota flameada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Compota Caliente de Frutos del Bosque

Frambuesas: 100 grs.
Azucar: 100 grs.
Agua: 100 Ml.
Agras: 100 g
Fresas: 100 grs.
Moras: 100 g
Ron: 60 cc

Lady Fingers

Azucar: 85 grs.
Claras: 80 grs.
Harina de trigo: 60 grs.
Yemas: 60 g
Fecula De Maiz: 45 grs.
Azúcar glass:

Mousse de Maracuyá y chocolate blanco

Chocolate blanco: 100 grs.
Azucar: 125 grs.
Gelatina: 3 cdita. de te
Jugo de Limón: 25 g
Crema de leche: 250 grs.
Pulpa de Maracuyá: 250 grs.

Preparación de la Receta

Lady Fingers

- Coloque en una batidora las yemas junto con 30 gramos de azúcar, bata hasta blanquearlas.
- Por otro lado bata las claras junto con la mitad de azúcar, cuando comiencen a montarse agregue el resto de azúcar, siga batiendo hasta obtener un merengue firme.
- Obtenida las dos preparaciones incorpore de a poco las claras a las yemas mientras mezcla en forma envolvente.
- Mezcle la fécula junto con la *harina*, luego incorpórela de a poco a la preparación anterior mientras incorpora de forma envolvente.

Mousse de Maracuyá y chocolate blanco

- Coloque en una procesadora la pulpa de **maracuyá** y procese unos segundos, luego cuélela
- Vierta la pulpa colada en una olla junto con 50 gramos de azúcar y lleve al fuego.
- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Bata la *crema* de leche hasta semi montarla.
- Pique el **chocolate** blanco y colóquelo en un bowl
- Una vez que la pulpa rompa hervor viértala sobre el *chocolate*, deje reposar unos segundos y luego mezcle hasta fundirlo, incorpore el *jugo* de *limón* y las hojas de *gelatina* hidratadas previamente escurridas, mezcle nuevamente hasta disolverlas por completo
- Lleve a un baño maría invertido y una vez tibio agregue la *crema* de leche semi montada, mezcle.

Compota Caliente de Frutos del Bosque

- Lleve una sartén al fuego y coloque el azúcar junto con el agua, cocine hasta obtener un *almíbar*.
- Coloque en una sartén las agras junto con las fresas, las frambuesas y las moras, lleve al fuego.
- Una vez obtenido el *almíbar* viértalo sobre las frutas y deje cocinar a fuego lento.
- Cuando las frutas comiencen a ablandarse desglase con el *ron*, deje evaporar el alcohol.

Armado

- Forre con papel film aros de aproximadamente 8cm de diámetro, colóquelos luego sobre una fuente y llénelos con la Mouse de *maracuyá*, reserve en la heladera durante 6 horas como mínimo.
- Una vez firme la Mouse desmolde.
- Coloque en una manga con pico *redondo* la masa de lady fingers y en una placa con una *plancha* siliconada forme las galletas
- Cocine en horno precalentado a fuego medio hasta que estén levemente doradas
- Retírelas del horno y espolvoree con azúcar glass.

Presentación

- Disponga en el centro de un plato una Mouse de *maracuyá*, cubra alrededor de esta con las galletas lady fingers y bañe con la compota de frutos rojos.

- Decore con hojas de *menta* y acompañe con un vino blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/charlotte-de-maracuya-y-chocolate-blanco-con-compota-flameada