Chocolate Blanco y fruta de la pasión



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de chocolate blanco

Chocolate blanco: 100 grs.
Ralladura de lima: 1 Unidad
Crema de leche: 350 grs.
Gelatina sin sabor: 4 grs.

Gelée de pasión

Azucar: 100 grs.
Agua: 170 Ml.
Fruta de la pasión: 75 g
Agua: 40 Ml.
Duraznos frescos: 120 g
Gelatina sin sabor: 8 grs.

Salsa de mangos

Azucar: 20 grs.
Jugo de mangos: 100 cc

Tuiles de sésamo y naranja

Jugo de Naranja: 25 g
Harina: 25 grs.
Semillas de sésamo: 25 g
Azucar: 50 grs.
Manteca fundida: 25 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Crema de chocolate blanco

- Coloque 100g de *crema* de leche en una olla junto con la ralladura de lima, lleve a fuego.

- Una vez que rompa el hervor, vierta la *crema* previamente colada sobre el **chocolate** blanco picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su volumen en agua, luego incorpórela al *chocolate* y mezcle.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y agregue el resto de la *crema* de leche batida a ½ punto
- Reserve en la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Gelée de pasión

- Pele los duraznos y corte en gajos.
- Colóquelos en un recipiente, cubra con papel film y cocine en el microondas hasta que estén tiernos, luego procese hasta lograr un puré liso.
- En otro recipiente coloque el *jugo* de fruta de la pasión junto con el azúcar y 170cc de agua, mezcle hasta integrar
- Reserve.
- Hidrate la *gelatina* en 7 veces su volumen en agua, incorpore luego el *jugo* de fruta de la pasión y los duraznos procesados, mezcle y cuele
- Vierta la preparación en una placa y lleve a la heladera durante 4 horas aproximadamente

Tuiles de sésamo y naranja

- Coloque en un recipiente el *jugo* de naranjas junto al azúcar, la ralladura de *naranja*, las semillas de *sésamo* y la *harina*, mezcle y añada la *manteca* fundida, mezcle nuevamente hasta que queden completamente integrados todos los ingredientes.
- Extienda la masa sobre una placa con una *plancha* siliconada y cocine en horno a 160°C durante 5 minutos.
- Una vez que la masa adquiera un *color* tostado retire del horno y de forma de ondas apoyándola sobre un palo de amasar.

Salsa de mangos

- Coloque en una olla el azúcar con 1/3 del puré de mangos, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor, retire y deje enfriar.
- Agregue una vez frió el resto del puré de mango, mezcle y reserve en la heladera.

Armado

- Corte el Gelée de fruta de la pasión en cuadrados de 1 a 1cm de lado.
- Forme una quenelle con la Mouse de *chocolate* blanco.

Presentación

- Coloque sobre un plato una tuil y sobre esta la quenelle de *chocolate* blanco, acompañe con cuadraditos de Gelée de fruta de la pasión y espolvoree con ralladura de *limón*.
- Salsee con la salsa de mango.

Consulta la receta original en