

Chocolate y mandarinas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Gelatina de mandarinas

Jugo de mandarina: 300 cc Vino blanco dulce: 50 cc

Azucar: 75 grs. Agua: 40 Ml.

Gajos de mandarinas: 20 Unidades Tomillo: Cantidad necesaria

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Mousse de chocolate

Yemas: 4 Unidades
Azucar: 75 grs.
Agua: 30 cc

Crema de leche: 300 cc Huevo: 1 Unidad

Chocolate cobertura semi amargo: 225 g

Panna Cotta de vainillas

Manteca: 10 g

Ralladura de limón: 1/2 Unidad Azucar: 30 grs.

Vaina de vainilla: 1 UnidadCrema de leche: 100 grs.Crema de leche: 120 grs.Gelatina sin sabor: 4 grs.

Preparación de la Receta

Gelatina de mandarinas

• Hidrate la *gelatina* en 7 veces su volumen en agua.

- Coloque en una olla el vino con 1/3 del jugo de mandarina, el azúcar y el tomillo, lleve a fuego hasta que rompa el hervor
- Retire, cuele y deje enfriar.
- Una vez frió agregue el resto del *jugo* de mandarinas y la *gelatina* previamente hidratada, lleve a un baño Maria inverso hasta que la *gelatina* comience a cuajar
- Llene una franja de 3cm de un vaso con la *gelatina*, agregue luego los gajos de mandarinas pelados a vivo
- Proceda del mismo modo con el resto de la preparación.

Mousse de chocolate

- Coloque en un recipiente las yemas junto con el azúcar y el agua, lleve a baño maría mientras mezcla continuamente hasta llegar a los 80°C, retire y vierta dentro del bowl de la batidora, bata hasta que comience a espesar y a aumentar su volumen.
- Caliente la crema de leche, una vez que rompa el hervor vierta sobre el chocolate
 previamente picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundir por completo y
 obtener así una ganache.
- Una vez tibia la ganache agregue el batido de yemas y la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle y deje enfriar.

Panna Cotta de vainillas

- Hidrate la gelatina con agua.
- Coloque 100g de *crema* de leche en una olla junto con la *manteca*, azúcar, la ralladura de *limón* y la vaina de vainilla, lleve a fuego hasta que rompa el hervor.
- Retire y coloque en un baño maría inverso, luego retire la vaina de vainilla y añada la *gelatina* y los 120g de *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle y deje enfriar por completo.

Armado

• Vuelque en los vasos con *gelatina* de mandarinas 2cm aproximadamente de la *Mousse* de *chocolate* y 1cm de la panna cotta de vainilla.

Presentación

- Cubra los vasos con la *gelatina* y gajos de *mandarina*.
- Decore con briznas de tomillo y hojas de menta.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/chocolate-y-mandarinas