

Corona de mousse de miel con frutillas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de Macaron

Azucar: 200 grs.

Claros: 245 grs.

Azucar impalpable: 200 g

Harina: 70 grs.

Almendras en polvo: 160 g

Mousse de miel

Crema: 100 cc

Leche: 100 cc

Azucar: 40 grs.

Crema semi batida: 450 g

Miel: 140 grs.

Rhum: 10 cc

Claros: 70 grs.

Yemas: 110 g

Gelatina sin sabor: 12 grs.

Varios

Frutillas:

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

Mousse de miel

- Prepare un merengue batiendo lentamente las claras.
- Coloque la miel en una *cacero/a* a fuego mínimo a 118°.
- Añada la miel a las claras batiendo
- Reserve.

- Prepare una *crema* inglesa hidratando la *gelatina* en 7 veces su peso en agua.
- Coloque la *crema*, la leche y la $\frac{1}{2}$ de azúcar al fuego.
- Bata las yemas con la mitad del azúcar.
- Incorpore las yemas a la *crema* batiendo sin superar los 82°.
- Coloque en un baño maría invertido, añada la *gelatina* y enfríe levemente.
- Incorpore la *crema* inglesa al merengue de miel revolviendo lentamente, añada el *rhum* y por último la *crema* semi batida con movimientos envolventes.

Biscuit de Macaron

- En un bowl coloque todos los secos juntos, mezcle bien.
- En un bowl coloque las claras junto con una pizca de sal y azúcar y bata agregando de a poco el resto del azúcar.
- Incorpore los secos en forma envolvente y coloque en una manga.
- Sobre una placa con papel *manteca* coloque un molde *redondo* y rellene la base con la mezcla.
- Retire el molde y vuelva a rellenar con la manga, esta vez en forma de corona para la base de la tarta.
- Espolvoree con azúcar impalpable y deje reposar 10 minutos.
- Coloque nuevamente azúcar impalpable y lleve a horno a 170°C durante 25 minutos.

Armado

- Sobre una placa con film coloque un aro con acetato a los costados.
- En la base el coloque el biscuit y alrededor las frutillas cortadas.
- Rellene con la **mousse** y agregue algunas frutillas dentro.
- Rellene nuevamente con *mousse* hasta cubrir del todo las frutillas y lleve a l freezer durante 4 horas

Presentación

- Termine la torta con la corona de biscuit, un poco de *crema* chantillí y frutillas cortadas en el centro.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/corona-de-mousse-de-miel-con-frutillas>