

Cremosos de chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cremoso de frambuesa

Queso Crema: 350 grs.

Pulpa de frambuesa: 150 g

Cremoso de gianduja

Queso Crema: 350 grs.

Gianduja: 150 grs.

Cremoso de maracuyá

Queso Crema: 350 grs.

Pulpa de Maracuyá: 150 grs.

Mármol congelado

Cobertura negra: 300 g

Mousse de chocolate de leche

Cobertura al 85% cacao: 450 g

Crema de leche: 600 cc

Azucar: 1 cda.

Preparación de la Receta

Cremoso de frambuesa

- En un bowl coloque la pulpa de frambuesa y el queso *crema*, mezcle y reserve.

Cre moso de maracuyá

- Mezcle la pulpa de *maracuyá* con el queso *crema* y reserve en el congelador hasta el momento de utilizarla.

Cre moso de gianduja

- En un bowl coloque la gianduja junto con el queso *crema*, mezcle y reserve.

Mousse de chocolate de leche

- Bata la *crema* hasta montarla, en el último momento incorpore el azúcar en forma de lluvia.
- Funda la cobertura de **chocolate**.
- Incorpore de a poco el *chocolate* a la *crema* montada, mezcle con una espátula de forma envolvente.

Mármol congelado

- Funda la cobertura.
- Sobre un mármol congelado vierta una parte de la cobertura y extienda con la ayuda de una espátula hasta obtener una fina capa, deje reposar unos segundos, golpee el mármol y levante la lámina de *chocolate* con la espátula.

Armado

- Forre con papel film la base de un aro de aproximadamente 20cm de diámetro, rocíe con aceite los bordes y el film de la base, luego rellénelo con la *mousse*.
- Rellene una manga con el cremoso de frambuesa, otra manga con el cremoso de gianduja y la última con el cremoso de *maracuyá*.
- Tome una manga y quite 6cm de la parte superior y 6cm de la punta, o sea, le debe quedar la parte del medio de la manga
- Coloque dentro de la parte del medio de la manga la manga con cremoso de gianduja y frambuesa, en forma de caracol cubra la *mousse* con los dos sabores a la vez, luego agregue el cremoso de *maracuyá* y nuevamente coloque una capa de *mousse* hasta cubrir la superficie, deje reposar en la heladera durante 4 horas aproximadamente, hasta que este firme, luego desmolde.
- Envuelva la *mousse* con la lámina de *chocolate*.

Presentación

- Dibuje líneas en el plato de presentación con *chocolate* de colores y encima acomode la *mousse*.

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