

Dúo de mousse

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit de chocolate

Huevos: 240 grs.

Harina: 75 grs.

Yemas: 100 g

Azucar: 200 grs.

Claros: 200 grs.

Cacao: 80 g

Mousse de chocolate

Leche: 100 cc

Crema de leche: 300 cc

Chocolate: 230 g

Mousse de chocolate blanco

Leche: 200 cc

Almidón de Maíz: 15 grs.

Azucar: 40 grs.

Yemas: 70 g

Chaucha de vainilla: 1 Unidad

Chocolate blanco: 375 grs.

Crema de leche: 750 cc

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Peras

Azucar: 400 grs.

Agua: 400 cc

Anís estrellado: 1 Unidad

Peras: 5 Unidades

Varios

Azucar rubia: 4 cdas.

Preparación de la Receta

Biscuit de chocolate

- Bata las claras con la mitad azúcar hasta formar un merengue firme.
- Bata las yemas y el azúcar con la mitad del azúcar hasta alcanzar punto letra.
- Incorpore la *harina* tamizada con el cacao y mezcle suavemente.
- Integre el merengue en dos partes con movimientos envolventes.
- Vierta sobre una placa de 30 x 40 cm y empareje la superficie.
- Cocine en el horno precalentado a 190/200° C durante 10 minutos aproximadamente.

Peras

- Pele las peras, corte al medio y retire las semillas.
- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar, el anís y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Sumerja las peras y cocine sobre fuego bajo durante 5 a 10 minutos aproximadamente.
- Deje escurrir las peras sobre una rejilla y finalmente corte en cubos.
- Deje enfriar el *almíbar* y reserve para el armado del postre.

Mousse de chocolate blanco

- Pique el *chocolate*, derrita sobre baño María suave y reserve.
- Hidrate la *gelatina* con agua, disuelva sobre baño María y reserve.
- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Abra la *chaucha* de vainilla al medio a lo largo y raspe las semillas.
- En una *cacerola* lleve la leche a hervor con la vainilla y la mitad del azúcar.
- Aparte mezcle las yemas con el azúcar restante.
- Agregue el almidón de maíz y mezcle bien.
- Vierta la leche caliente y termine de mezclar.
- Lleve al fuego y revuelva con cuchara de madera hasta que espese.
- Retire del fuego, pase a un bowl y descarte la *chaucha* de vainilla.
- Agregue el *chocolate* blanco, la *gelatina* y mezcle bien.
- Incorpore la *crema* de leche batida y mezcle suavemente.

Mousse de chocolate

- Bata la *crema* de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Pique finamente el *chocolate* y derrita sobre baño María suave.
- Entibie la leche y mezcle con el *chocolate* derretido.
- Incorpore la *crema* de leche reservada y mezcle suavemente.

Armado

- Corte el biscuit en tres partes iguales.
- Disponga el primer biscuit dentro de un molde, pincele con el *almíbar* de cocción de las peras y encima disponga la mitad de la **mousse** de *chocolate* blanco y la mitad de las peras.
- Cubra con otra capa de biscuit pincele con el *almíbar*, cubra con la *mousse* de *chocolate* y encima disponga las peras.
- Coloque la última capa de biscuit y termine con *mousse* de *chocolate* blanco.
- Empareje la superficie y lleve al frío durante 1 día antes de servir.

Presentación

- Desmolde el postre en una fuente, espolvoree con azúcar rubia y queme con un soplete de cocina hasta caramelizar.

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