Espuma de chocolate, fresas con vermouth roso y emulsión de leche



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 1 Taza

Fresas al vermouth roso

Fresas: 100 grs.
Oporto: 1/4 Taza
Azucar: 1/2 Taza
Crema de leche: 2 cdas.
Canela en rama: 1 Unidad
Vermouth Rosso: 1/4 Taza

Mousse

Manteca: 50 g
Merengue italiano: 100 g
Yemas de huevo: 2 Unidades
Leche aromatizada: Cantidad necesaria
Chocolate: 200 g
Café Express: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Mousse

- Pique el **chocolate**.
- En una sartén coloque el *chocolate* junto con el *café* y la *manteca*
- Lleve a fuego medio hasta disolver.

- Coloque las yemas de *huevo* en una batidora y bata a blanco.

Caramelo

- Coloque el azúcar en una sartén junto con unas gotas de agua
- Lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.

Fresas al vermouth roso

- Coloque en una sartén el azúcar junto con el vermouth, el *oporto* y la canela en rama
- Lleve a fuego medio
- Una vez que rompa el hervor agregue las fresas, mezcle y cocine unos minutos
- Por ultimo incorpore la *crema* de leche unos segundos antes de retirar de la cocción.

Armado

- Incorpore el *almíbar* en forma de hilo a las yemas mientras bate, luego agregue el *chocolate*, bata unos segundos mas, retire, y deje enfriar.
- Una vez frió el *chocolate* incorpore el merengue, mezcle en forma envolvente y deje reposar en la heladera durante 2 horas.
- Bata la leche aromatizada hasta espumar.
- Sirva en un plato una porción de la *mousse* junto con las fresas.
- Acompañe con la salsa de la cocción.

Presentación

- Decore con la emulsión de leche y hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-chocolate-fresas-con-vermouth-roso-y-emulsion-de-leche