Milhojas de chocolate con globitos y mousse

Ingredientes

Mousse de dulce de leche

Dulce de leche: 1 kg

Queso Crema: 1 k

Para el praliné

Almendras: 200 grs.

Azucar: 200 grs.

Para las milhojas de chocolate

Chocolate blanco cobertura: 400 g

Chocolate semi amargo cobertura: 400 g

Preparación de la Receta

Para las milhojas de chocolate

- Derretir 400 gramos de **chocolate** semi amargo y 400 gramos de **chocolate** blanco a baño maría en bols separados
- Una vez derretido agregar *chocolate* picado para llegar a los 27 ° (temperatura de templado).
- Disponer 3 círculos de plástico de burbujas sobre 3 círculos de cartón.
- Verter alternadamente sobre cada círculo de plástico cucharadas de ambos chocolates hasta cubrir la superficie.
- Tapar con otros 3 círculos de plástico burbuja y aplastar suavemente con palote para marmolar.
- Llevar a frío
- Reservar.

Mousse de dulce de leche

- Mezclar 1 kilo de queso *crema* y 1 kilo de dulce de leche repostero hasta lograr una mezcla homogénea
- Enfriar en heladera
- Reservar.

Para el praliné

- Colocar 200 gramos de azúcar en una olla a fuego suave
- Cuando comience a caramelizar agregarle 200 gramos de almendras y dejar que se forme el *praliné*
- Colocar entre 2 placas de silicona, presionar y dejar enfriar.
- Picar a cuchillo y reservar.

Para el armado

- Disponer un disco de *chocolate* marmolado, por encima colocar con manga una capa de **mousse** de dulce de leche y trozos de *praliné*
- Repetir esta operación y terminar con un disco de *chocolate* y *praliné* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-chocolate-con-globitos-y-mousse