Milhojas de dos chocolates con coulis de frambuesa

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Coulis

Frambuesas: 500 grs.
Azucar: 200 grs.

Mil hojas

Masa de hojaldre: 300 g

Mousse de chocolate blanco

Chocolate blanco: 220 grs.
Pasta bomba: 55 g
Crema de leche: 290 cc

Mousse de chocolate negro

Chocolate: 137 g
Crema de leche: 260 cc
Pasta bomba: 150 g

Pasta bomba

Yemas de huevo: 100 grs.
Azucar: 100 grs.

Preparación de la Receta

Pasta bomba

- Bata las yemas con el azúcar sobre baño María hasta alcanzar los 75º C de temperatura.
- Retire del fuego y deje bajar la temperatura.

Mousse de chocolate blanco

- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María a 40º C.
- Bata la *crema* de leche a 3/4 de punto.
- Incorpore el *chocolate* derretido y mezcle rápidamente.
- Finalmente añada la preparación de yemas y termine de mezclar.
- Deje enfriar en la heladera hasta que tome consistencia.

Mousse de chocolate negro

- Bata la *crema* de leche a 3/4 de punto.
- Pique el *chocolate* y derrita sobre baño María.
- Incorpore la cuarta parte de *crema*, la pasta bomba y mezcle bien.
- Añada el resto de la *crema* y termine de mezclar.
- Deje enfriar en la heladera hasta que tome consistencia.

Mil hojas

- Estire la masa, acomode en una placa y cocine en el horno precalentado a 180º C hasta que dore.
- Desmolde, deje bajar la temperatura y corte en rectángulos de 5 x 7 cm de lado.

Coulis

- Licue las frambuesas con el azúcar y lleve a hervor durante 5 minutos.
- Deje enfriar antes de servir.

Armado

- Intercale 3 rectángulos de masa con las dos mousses.

Presentación

- Sirva en una plato y rocíe los bordes con la salsa y decore con *menta* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/milhojas-de-dos-chocolates-con-coulis-de-frambuesa