Minu de chocolate y naranjas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Estrellas de chocolate

Chocolate Cobertura Blanco: 400 g

Mousse de chocolate negro

Azucar: 100 grs.
Chocolate Cobertura Negro: 250 g
Manteca: 30 g
Licor de naranja: 30 cc
Claras: 8 Unidades

Salsa de naranja

Azucar: 40 grs.
Jugo de Naranja: 250 cc
Fecula De Maiz: 5 grs.

Varios

Naranjas: 2 Unidades
Chocolate: A gusto

Preparación de la Receta

Mousse de chocolate negro

- Pique groseramente el **chocolate**.
- Derrita el *chocolate* sobre un baño María a una temperatura de 45ºC.

- Retire antes de fundir el *chocolate* por completo y termine el proceso con la ayuda de una espátula.
- Añada la *manteca* y termine de mezclar.
- Bata las claras a nieve con el azúcar.
- Añada al *chocolate* y mezcle con un batidor de alambre.
- Aromatice con el *licor*.
- Reserve en la heladera.

Salsa de naranja

- Exprima las naranjas.
- Disuelva la fécula con un poco de agua.
- En una *cacerola* caliente el *jugo* de naranjas con el azúcar.
- Añada la fécula y cocine hasta que espese.

Estrellas de chocolate

- Funda el *chocolate*.
- Disponga cúmulos de *chocolate* sobre papel *manteca* en forma circular.
- Con la ayuda de un tenedor forme las estrellas de adentro hacia afuera.
- Solidifique en la heladera.

Presentación

- En el costado de un plato dibuje lágrimas con *chocolate* negro, rellene con salsa de *naranja*.
- Sobre una de las estrellas disponga 3 quenelles de *mousse*.
- Decore con gajos de *naranja* pelados a vivo.
- Termine con otra estrella de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minu-de-chocolate-y-naranjas