Mouse de chocolate con queso de cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crujientes de naranja

Almíbar neutro: 1/2 Taza

Naranja: 1 Unidad

Mousse de chocolate

Yemas: 3 Unidades
Crema de leche: 225 cc
Claras: 2 Unidades

Gelatina: 1 1/2 cdita. de te
Azucar: 4 cdas.
Chocolate bucare gran samán: 150 g

Queso de cabra y menta

Hojas de menta: 30 g
Ron orange: 1/4 Taza
Almíbar neutro: 1/2 Taza

Hojas de menta: A gusto
Ricotta fresca: 50 g
Queso de Cabra: 120 g

Reducción de naranja

Manteca: 50 g
Jugo de Naranja: 4 Tazas
Azucar: 3/4 Taza

Ron: 1 Taza
Jugo de Limón: 1/2 Taza
Ralladura de limón: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Mousse de chocolate

- Bata las claras a nieve.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con el azúcar y la *gelatina* previamente hidratada, lleve a fuego, mezcle hasta disolver, luego agregue el **chocolate** picado, mezcle nuevamente hasta fundirlo, añada las yemas de *huevo* y mezcle hasta romper el ligue, retire del fuego.
- Una vez tibio el chocolote añada las claras e incorpore con movimientos envolvente hasta lograr una mezcla homogénea.
- Vierta en moldes individuales, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 2 horas como mínimo.

Reducción de naranja

- Lleve una olla a fuego y agregue la *manteca* junto con el azúcar, deje caramelizar y vierta el *jugo* de naranjas recién exprimido, el *ron* y el *jugo* de *limón*, deje reducir a fuego mínimo
- Una vez que espese agregue la ralladura de *limón* y retire.
- Deje enfriar y luego licue.

Queso de cabra y menta

- En una olla con agua hirviendo blanquee las hojas de *menta* unos segundos, retire y pase por agua helada.
- Luego escurra y licue junto con el *almíbar*.
- Coloque en un recipiente la *ricota* junto con el queso de cabra y el *almíbar* de *menta*, mezcle bien y agregue el *ron*.

Crujientes de naranja

- Corte la *naranja* en finas rodajas.
- En una placa con una *plancha* siliconada acomode las rodajas de *naranja*, pinte con abundante *almíbar* y cubra con otra *plancha* de silicona.
- Cocine en horno a 200ºC durante 1 ½ hora aproximadamente.

Armado

- Sobre un plato desmolde la Mouse, alrededor coloque la reducción de *naranja*, forme una quenel con el queso de cabra y ricotta y colóquela sobre la Mouse.

Presentación

- Decore con los crujientes de *naranja* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mouse-de-chocolate-con-queso-de-cabra