

Mousee de Mandarina con Crocante de Almendra

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Crocante

Almendras molidas: 1 cda

Manteca: 10 Gramos

Azucar: 1 cda

Miel: 1 cda

Mousse

Agua: 30 c.c.

Crema montada: 250 Gramos

Gelatina sin sabor: 6 Gramos

Claras: 3 Unidades

Mandarina para su ralladura: 1/2 unidad

Azucar: 60 Gramos

Fécula: 1 cda

Jugo de mandarina: 230 c.c.

Limón para su jugo: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

Mousse

- Hidratar *gelatina* con el agua y una vez firme fundir a baño maría o microondas.
- Batir claras con 30 gramos de azúcar hasta que estén apenas montadas.
- Agregar 30 gramos de azúcar y fécula de maíz tamizada.
- Seguir batiendo hasta montar a nieve.
- En un bowl mezclar *crema* montada, la *gelatina* fundida, *jugo* de **mandarina**, *jugo* de **limón** y ralladura de **mandarina**.
- Incorporar las claras montadas con movimientos envolventes y llevar la preparación a los moldes.
- Enfriar hasta que tome la preparación.

Crocante

- En sartén al fuego fundir *manteca*, miel y azúcar.
- Llevar la preparación a un bowl y agregar *harina* de almendras.
- Mezclar y llevar a frío hasta que tome consistencia.
- Hacer bolitas pequeñas con la masa y colocar en bandeja de horno con lámina siliconada.

Armado

- Colocar en cada *mousse* un crocante de almendras y *chocolate* rallado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousee-de-mandarina-con-crocante-de-almendra>