

# Mousee de Mandarina con Crocante de Almendra

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Crocante

Almendras molidas: 1 cda Azucar: 1 cda Manteca: 10 Gramos 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