Mousse de Banana Glaseada

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Discos de Bizcocho de chocolate: 3 Unidades

Armado

Pistachos picados: c/n

Glaseado

Agua: 320 c.c.
Chocolate blanco fundido: 610 Gramos
Gelatina sin sabor hidratada: 50 Gramos
Leche Condensada: 400 Gramos
Azucar: 610 Gramos
Colorante en polvo: c/n
Glucosa: 610 Gramos

Mousse de banana

Agua: 60 c.c.
Azucar: 360 grs.
Canela: 1 cda
Crema de leche: 600 Gramos
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Bananas: 600 Gramos
Crema pastelera: 500 Gramos
Gelatina sin sabor hidratada: 20 Gramos
Nuez moscada : 1 Pizca

Preparación de la Receta

- **Mousse** de bananas
- Hacer una compota con las bananas en trozos, azúcar y agua hasta que la fruta esté cocida y blanda

- Procesar la compota de bananas con *jugo* de *limón* y *gelatina* sin sabor hidratad y disuelta para obtener un puré.
- Mezclar *crema* pastelera, nuez moscada, canela, puré de bananas y agregar *crema* de leche batida casi a punto chantilly
- Colocar en una manda y reservar en frío

Montaje

- Colocar en la base de una cintura circular el *bizcocho* de *chocolate* del mismo diámetro.
- Agregar *mousse* de **banana** (1 cm de altura)
- Colocar en el centro un disco de *bizcocho* y volver a cubrir con *mousse* de *banana* tapándolo por completo.
- Incorporar el último *bizcocho* y terminar cubriéndolo con la *mousse* restante.
- Llevar a freezer

Glaseado

- Hacer un *almíbar* en una olla con agua, azúcar y glucosa hasta llegar a 105° C (cuando rompe el hervor dejar sobre el fuego 5 minutos)
- Fuera del fuego agregar leche condensada, mezclar y agregar *gelatina* sin sabor hidratada y diluida
- Colorear *chocolate* blanco fundido agregando colorante liposoluble amarillo (simil banana)
- Añadir al *chocolate* coloreado en 2 tandas el *almíbar* con la *gelatina*, procesar con mixer y reservar .

Armado

- Con la torta congelada y sobre rejilla en altura bañar con el glasé de *chocolate* blanco y pegar pistachos picados en la base del *contorno*
- Decorar con macarrones y llevarla a temperatura de heladera para consumir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-banana-glaseada