Mousse de chirimoya



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Pulpa de chirimoyas: 200 g
Crema de leche: 40 cc
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Agar-agar de naranja

Agar agar: 1 cda.
Jugo de Naranja: 250 cc
Menta fresca: 1 cda.

Jarabe de albahaca

Almibar: 200 cc
Albahaca: 20 g

Naranjas acarameladas

Manteca: 30 g
Ron orange:
Naranja: 1 Unidad
Azucar: 3 cdas.

Relleno

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Frutillas: 400 grs.

Varios

Frutillas:
Figuras de caramelo:
Coulis de frutillas:

Preparación de la Receta

- Hidrate la *gelatina* en agua y disuelva a baño María.
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly
- Reserve en la heladera hasta utilizar.
- En un bowl coloque la pulpa de **chirimoya** y añada la *gelatina* disuelta
- Mezcle con batidor de alambre hasta incorporar.
- Agregue la *crema* de leche con movimientos envolventes
- Reserve.

Relleno

- En una olla con agua coloque el azúcar y las frutillas
- Deje cocinar hasta el primer hervor.
- Retire, cuele y reserve las frutillas.

Armado

- En un molde coloque frutillas, **mousse** de *chirimoya* y repita el procedimiento hasta completar.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona coloque moldes individuales
- Forre los moldes individuales con papel *manteca* y rellene con la *mousse* de *chirimoya*.
- Lleve a la heladera los moldes y deje enfriar.

Naranjas acarameladas

- Pele la *naranja* a vivo y separe en gajos.
- En una sartén con *manteca* coloque el azúcar y los gajos de *naranja*.
- Flambee con *ron* de *naranja*.
- Retire y coloque en un recipiente para acompañar.

Agar-agar de naranja

- Corte la *menta* fresca en tiras finas.
- En una olla coloque *jugo* de *naranja* a calentar
- Agregue el agar-agar mezclando con batidor de alambre.
- Deje *hervir* durante 1 minuto aproximadamente.
- Incorpore la *menta* fresca.
- En un plato previamente enfriado en la heladera coloque la preparación.
- Lleve al freezer, deje enfriar y reserve.

Jarabe de albahaca

- Lave la *albahaca*.
- En un procesador coloque la *albahaca* y el *almíbar*
- Procese hasta emulsionar.
- Retire y coloque en una salsera
- Reserve.

Presentación

- Haga cortes en las frutillas con un cuchillo sin llegar a la base y abra para lograr una flor.
- Dibuje el plato con el agar-agar de *naranja*, con el jarabe de *albahaca*
- Desmolde encima la *mousse* de *chirimoya*, decore con frutillas.
- Acompañe con las naranjas acarameladas, decore con la figura de caramelo y rocíe con el coulis de frutillas.

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