Mousse de chocolate al caramelo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Chocolate amargo: 600 g
Azucar: 150 grs.
Yemas: 5 Unidades
Crema de leche: 1600 cc

Almíbar de café

Cafe Instantaneo: 10 g
Azucar: 200 grs.

Bebida sugerida

Muscat de Rivesaltes:

Biscuit de chocolate

Chocolate: 150 g
Harina: 1 cda.
Yemas: 4 Unidades
Manteca: 200 g
Claras: 4 Unidades

Varios

Menta:
Figuras de chocolate:

Preparación de la Receta

- Bata 1200 cc de *crema* a punto chantilly y reserve en la heladera.
- En una *cacerola* caliente la *crema* restante.
- Prepare un caramelo rubio con el azúcar.
- Vierta la *crema* caliente lentamente sobre el caramelo revolviendo constantemente y reserve fuera del fuego.

- En una *cacerola* bata las las yemas y agregue un poco de la *crema* de caramelo caliente.
- Vierta la *crema* de caramelo restante y cocine a fuego bajo sin dejar de revolver hasta que nape la cuchara.
- Derrita el **chocolate** a baño María.
- En un bowl mezcle el *chocolate* derretido con la mitad de la *crema* de caramelo
- Reserve la otra mitad de *crema* de caramelo para la presentación.
- Baje la temperatura sobre un baño María inverso.
- Incorpore la *crema* chantilly en dos veces.

Biscuit de chocolate

- Derrita el *chocolate*.
- Bata la *manteca* pomada con el azúcar en una batidora eléctrica.
- Incorpore las yemas.
- Fuera de la batidora añada el *chocolate* derretido y la *harina*
- Aparte bata las claras a nieve e incorpore a la preparación anterior en tres veces.
- Vierta sobre una placa cubierta por un papel *manteca* enmantecado.
- Cocine en el horno caliente (180ª C) durante 7 minutos.

Almíbar de café

- Prepare un *almíbar* liviano con el agua y el azúcar.
- Agregue el *café* y mezcle bien.

Armado

- Con un aro cortapastas corte dos discos de biscuit por porción.
- Con el mismo aro arme el postre.
- En la base disponga un disco de biscuit y pincele con el *almíbar* de *café*.
- Encima una porción de **mousse**, cubra con otro biscuit y más **mousse**.
- Deje reposar en la heladera antes de servir.

Presentación

- En el fondo de un plato haga dibujos con la *crema* de caramelo reservada.
- En el centro desmolde el postre
- Espolvoree con cacao amargo
- Decore con figuras de *chocolate* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-al-caramelo