

Mousse de chocolate blanco con frutos rojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de cacao

Azucar: 500 grs. Agua: 500 cc Cacao amargo en polvo: 40 g Kirsch: 50 cdas.

Decoración

Pistachos: 50 grs.

Chocolate Cobertura Blanco: 200 g

Menta fresca:

Frutas Rojas: 500 g

Cacao Amargo:

Mousse de chocolate blanco

Leche: 750 cc
Almidón de Maíz: 60 grs.
Chocolate Cobertura Blanco: 450 g

Azucar: 25 grs. Vaina de vainilla: 1 Unidad

Hojas de gelatina: 6 g Crema de leche: 600 cc

Yemas: 120 g

Varios

Bizcochuelo de chocolate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Almíbar de cacao

- En una cacerola disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un almíbar liviano.
- Incorpore el kirsch, el cacao, mezcle y retire del fuego.

Mousse de chocolate blanco

- Bata la crema de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Hidrate la gelatina en agua fría.
- Diluya el almidón de maíz con un poco de la leche.
- Incorpore las yemas y mezcle bien.
- Abra la vaina de vainilla al medio y raspe las semillas.
- En una cacerola disponga la leche, el azúcar, la vainilla y lleve a hervor.
- Integre la mezcla de almidón de maíz y yemas y mezcle enérgicamente hasta que espese y no supere los 85° C de temperatura.
- Agregue las hojas de *gelatina* hidratadas y mezcle hasta que se disuelvan.
- Pique el chocolate, disponga en un bowl y bañe con la preparación anterior.
- Mezcle hasta que el chocolate se funda.
- Deje bajar la temperatura a 35/40° C e integre la *crema* semimontada en 2 veces.

Armado

- Corte el bizcochuelo en 2 discos de 18 cm de diámetro.
- En el fondo de un aro de 18 cm de diámetro y 3 cm de lago coloque un disco de *bizcochuelo* y pincele con el *almíbar* de cacao
- Rellene con mousse y lleve al frío hasta que la mousse tome consistencia.
- Proceda del mismo modo con el otro disco de bizcochuelo.

Decoración

- Pique el chocolate y derrita en el microondas.
- Vierta un poco de *chocolate* sobre un mármol frío y extienda con una espátula para bajar la temperatura del *chocolate*.
- Corte una tira de 18 cm de largo y 10 de ancho.
- Repita este procedimiento una vez más.
- Ciña las tartas con las tiras de chocolate y dolbe el excedente hacia el centro.
- Espolvoree los bordes con cacao amargo y en el centro distribuya las frutas rojas.

Presentación

• Sirva en una fuente, espolvoree con pistachos molidos y decore con *menta* fresca.