

Mousse de chocolate blanco con frutos rojos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de cacao

Azucar: 500 grs.

Cacao amargo en polvo: 40 g

Agua: 500 cc

Kirsch: 50 cdas.

Decoración

Pistachos: 50 grs.

Menta fresca:

Cacao Amargo:

Chocolate Cobertura Blanco: 200 g

Frutas Rojas: 500 g

Mousse de chocolate blanco

Leche: 750 cc

Almidón de Maíz: 60 grs.

Azucar: 25 grs.

Hojas de gelatina: 6 g

Yemas: 120 g

Chocolate Cobertura Blanco: 450 g

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Crema de leche: 600 cc

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.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-blanco-con-frutos-rojos>