Mousse Granizado de Chocolate Blanco



Ingredientes

Leche: 290 cc
Chispas de chocolate: Cantidad necesaria
Azucar: 6 grs.
Yema: 1 Unidad
Fecula De Maiz: 12 g
Crema: 115 g
Chocolate blanco: 170 g
Agua: 30 cc
Escencia de vainilla: Cantidad necesaria
Gelatina sin sabor: 6 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una cacerola, calentamos la leche y cuando llegue al punto de hervor volcamos sobre un bol con una mezcla previa de 1 yema de huevo, 6 g de az&uacute

- Car y 12 g de fécula de maíz.
- Revolvemos bien con un batidor y volvemos a llevar la preparación al fuego en la olla.
- Cuando apenas hierva, retiramos del fuego y colocamos en un baño de maría invertido
- Incorporar 1 chorrito de esencia de vainilla y reservamos.
- Mientras se templa, hidratamos la *gelatina* con el agua, mezclar y disolver en el microondas por 10 segundos.
- Mezclamos la *gelatina* con la preparación en el baño maría inverso
- Incorporamos el **chocolate** blanco picado y mezclamos todo hasta unificar la preparación.
- Luego, incorporamos la *crema* batida a medio punto y las chispas de *chocolate* a gusto.
- Llenamos 8 vasitos con la **mousse**, agregamos más chispas de *chocolate* y dejamos enfriar.
- Una vez frías y solidificadas completamos cada vasito con baño de *chocolate* blanco

Para terminar

- Decoramos con figuras hechas con pasta de goma

- Reservamos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-blanco-granizada-2