Mousse de chocolate blanco y carpaccio de pomelo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cannolli

Harina: 80 grs.
Claras: 3 Unidades
Cacao: 20 g
Manteca pomada: 100 grs.
Azucar impalpable: 100 grs.

Carpaccio

Piñones: 3 cdas.
Pomelos rosados: 2 Unidades
Almíbar de tomillo: A gusto

Mousse

Chocolate blanco: 200 grs.
Azucar: 30 grs.
Leche: 1 Taza
Jengibre: 1 Nuez
Huevo: 1 Unidad
Crema de leche: 200 grs.
Maicena: 15 g

Preparación de la Receta

Mousse

- Coloque en una olla la leche y lleve a fuego.
- Con la ayuda de una cuchara pele y ralle el *jengibre*, luego agréguelo a la leche.
- Coloque en un recipiente el *huevo* junto con el azúcar y el almidón de maíz, mezcle sin batir hasta incorporar los ingredientes.

- Pique el **chocolate** blanco y coloque en un recipiente.
- Bata la *crema* de leche a ½ punto.
- Una vez que la leche rompa el hervor incorpórela de a poco y mientras mezcla al recipiente con el *huevo*, vierta nuevamente en la olla y lleve a fuego, mezcle continuamente en forma de 8 hasta espesar, una vez que rompa el hervor cocine durante 1 minuto mas
- Vierta luego sobre el *chocolate*, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta fundirlo por completo
- Una vez tibio el *chocolate* agregue la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle bien y reserve en la heladera hasta que la **mousse** este firme.

Cannolli

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada, trabájela unos segundos con una espátula, agregue el azúcar impalpable, la *harina* junto con el cacao previamente tamizado y las claras, mezcle hasta incorporar los ingredientes.
- Sobre una placa con un silpat coloque un molde de acetato con un rectángulo en el medio de 12cm de largo por 8cm de ancho aproximadamente, dentro del rectángulo extienda una fina capa de la preparación, retire el acetato y forme nuevamente un rectángulo, así hasta ocupar toda la placa
- Cocine en horno a 170ºC durante 10 minutos aproximadamente.
- Retire del horno y todavía calientes coloque los rectángulos sobre el mango de una cuchara de madera dando forma de cannolli.

Carpaccio

- Pele a vivo los pomelos, luego corte en rodajas bien finas.
- Sobre una fuente con un separador de freezer, disponga las rodajas.
- Dore los piñones en una sartén solo unos segundos.

Armado

- Sobre un plato forme una base con el carpaccio de **pomelo** y rocié con el *almíbar* de *tomillo* y encima coloque una quenelle de la *mousse*.

Presentación

- Decore con los piñones tostados y los cannolli.
- Salsee con miel tibia a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-blanco-y-carpaccio-de-pomelo