

Mousse de chocolate con mandarinas caramelizadas



Ingredientes

Para la mousse

Azucar: 100 Gramos

Chocolate negro 70%: 120 g

Claras: 180 grs.

Mandarinas: 2 Unidades

Mantequilla: 120 g

Nata: 100 g

Yemas: 90 g

Azucar: 100 Gramos

Chocolate negro 60%: 200 Gramos

Harina floja: 120 g

Levadura: 3 g

Miel: 250 g

Nata montada: 200 g

Caramelo liquido: 100 g

Preparación de la Receta

- Comenzamos hirviendo 100g de *nata* y los mezclamos con los 200g de **chocolate** negro al 60% que habremos troceado previamente, el calor de la *nata* fundirá el **chocolate** y obtendremos una *crema* de **chocolate**, seguidamente montaremos los 200g de *nata* y una vez montada la iremos incorporando lento y con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla homogénea.
- Por otro lado preparamos un molde *redondo* de 12cm
- Y colocamos en su interior un trozo de acetato o plástico o papel de horno semi rígido tipo separador rodeándolo, rellenamos el resto del aro y congelamos.
- Enseguida mezclamos la *mantequilla*, el azúcar, las yemas, y el *chocolate* negro al 70% hasta que quede una mezcla homogénea
- Después, montamos las claras con el azúcar, una vez montado el merengue le incorporamos una parte a la mezcla anterior, junto con la *harina* y el *impulsor* previamente tamizados.
- Cuando la mezcla sea homogénea lo añadiremos al resto del merengue que teníamos reservado y lo mezclamos todo hasta que quede una mezcla uniforme
- Lo dispondremos en moldes de 16 cm
- De diámetro y con un peso cada uno de ellos de 300 grs
- Horneamos a 180°C durante 20 minutos.

- Mezclamos la miel con el caramelo líquido, y con las mandarinas hasta su utilización.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-con-mandarinas-caramelizadas>