

# Mousse de Chocolate Raw

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

### Armado

**Cacao en Polvo:** c/n

**Granos de cacao:** c/n

### Chocolate

**Cacao en Polvo:** 100 grs

**Manteca de cacao:** 270 grs

**Miel:** 75 grs

**Pasta de cacao:** 270 grs

**Sal rosada:** c/n

### Mousse

**Castañas de caju remojadas:** 140 grs

**Leche de almendras:** 100 cc

**Chocolate:** 140 grs

**Miel:** 85 grs

## Preparación de la Receta

### Chocolate

- Fundir a baño maría la pasta de cacao y fuera del fuego emulsionar agregando suavemente *manteca* de cacao fundida sin dejar de batir.
- Añadir miel e integrar.
- Incorporar cacao en polvo tamizando para evitar grumos y homogeneizar la preparación.
- Terminar con pizca de sal rosada y reservar.

## Mousse

- Licuar castañas de *cajú* remojadas 8 horas, miel, leche de almendras, el **chocolate** reservado y con la preparación llenar las cazuelas donde se servirá.
- Llevar a frío por 45 minutos hasta que tome cuerpo.

## Armado

- Servir con cacao en polvo por encima y grano de cacao.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-raw>