

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

Miel: 75 grs

Sal rosada: c/n

Manteca de cacao: 270 grs

Pasta de cacao: 270 grs

Mousse

Castañas de caju remojadas: 140 grs

Chocolate: 140 grs

Miel: 85 grs

Leche de almendras: 100 cc

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>