Mousse de Chocolate sobre Marquise



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Deco de chocolate: c/n
Glacé de chocolate blanco: c/n
Macarrón: c/n

Marquise

Aceite Neutro: 75 c.c.
Azucar: 100 grs
Cafe Instantaneo: 2 cdas
Chocolate semi amargo: 200 grs
Yemas: 5 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cda
Claras: 5 Unidades
Manteca: 75 Gramos
Sal: c/n

Mousse

Chocolate blanco: 300 Gramos
Yemas: 2 Unidades
Crema a medio punto: 300 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Gelatina sin sabor: 10 Gramos
Leche: 125 c.c.
Azucar: 50 grs

Preparación de la Receta

Marquise

- En batidora montar claras a nieve, pizca de sal y agregar azúcar de a poco hasta que esté firme.

- Mantener batiendo a velocidad baja.
- En baño maría fundir **chocolate**, *manteca* y añadir aceite neutro batiendo hasta integrar.
- Retirar del baño maría.
- Incorporar *café* instantáneo disuelto en una cda de agua, yemas de *huevo*, esencia de vainilla y llevar esta mezcla aun bowl grande.
- Incorporar con movimientos rápidos un tercio de las claras merengadas y la otra parte añadirlas suavemente con movimientos envolventes.
- Colocar la preparación en una cintura de 20 cm con papel *manteca* en la base y en las paredes.
- Colocar una círculo de papel mante pegado a la superficie superior y cocinar a 180° C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y reservar.
- Una vez frío, retirar la tapa de papel y colocar sobre la marquise una cintura de similar altura pero 1 cm más chica con acetato en las paredes internas.
- Reservar.

Mousse

- Calentar leche casi a punto de hervor con la mitad del azúcar.
- Verter un poco de la leche caliente sobre las yemas mezcladas con el azúcar restante hasta incorporar.
- Agregar la leche restante, mezclar y volver toda esta preparación en la olla al fuego.
- Agregar esencia de vainilla y cocinar a fuego suave hasta obtener textura de *crema* inglesa (que nape la cuchara).
- Verter esta *crema* inglesa sobre *chocolate* blanco fundido y añadir *gelatina* sin sabor hidratada y fundida.
- Añadir *crema* semibatida a medio punto, mezclar y verter en la cintura colocada sobre la marquise.
- Llevar a frío hasta que esté compacta la **mousse**.

Armado

- Retirar la cintura y sin retirar el acetato bañar con glasé de *chocolate* blanco, retirar el acetato y decorar con un rulo de *chocolate* y un macarrón

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-sobre-marquise