

# Mousse de Chocolate sobre Marquise

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Armado

**Deco de chocolate:** c/n

**Macarrón:** c/n

**Glacé de chocolate blanco:** c/n

### Marquise

**Aceite Neutro:** 75 c.c.

**Azucar:** 100 grs

**Chocolate semi amargo:** 200 grs

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Manteca:** 75 Gramos

**Cafe Instantaneo:** 2 cdas

**Yemas:** 5 Unidades

**Claras:** 5 Unidades

**Sal:** c/n

### Mousse

**Chocolate blanco:** 300 Gramos

**Crema a medio punto:** 300 Gramos

**Gelatina sin sabor:** 10 Gramos

**Azucar:** 50 grs

**Yemas:** 2 Unidades

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Leche:** 125 c.c.

## 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>