

Mousse de Espumante Rosado



Ingredientes

Cereales bañados de chocolate blanco

Chocolate: 80 g

Copos de maíz: 40 g

Coulis de Frambuesa

Frambuesas: 180 grs.

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 140 grs.

Mousse

Azucar: 190 grs.

Agua: 30 cc

Espumante rosado: 130 cc

Gelatina: 6 g

Espumante rosado: 160 g

Crema de leche: 700 grs.

Yemas: 160 g

Mousse de los niños

Chocolate blanco: 200 grs.

Crema de leche: 160 grs.

Yemas: 160 g

Azucar: 190 grs.

Crema de leche: 350 grs.

Tejas

Chocolate blanco: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para los cereales bañados de chocolate blanco

- Mezclar 40 grs
- De copos de maíz sin azúcar con 80 grs
- De *chocolate* blanco derretido.
- Integrar bien ; disponer en una *plancha* de silicona
- Llevar al frío.

Para las tejas

- Esparcir otra parte de *chocolate* blanco por un acetato hasta lograr una capa fina y uniforme.
- Reservar en la heladera.

Para el Coulis de Frambuesa

- Hacer un *almíbar* con 140 grs de azúcar y cantidad necesaria de agua, en una olla a fuego suave.
- Una vez listo el *almíbar* agregar 180 grs de frambuesas.
- Procesar hasta alisar, reservar en heladera.

Para la Mousse

- Hacer un sabayón a baño de maría con 160 grs de yemas, 190 grs de azúcar y 160 grs de espumante rosado, revolver constantemente hasta que espese bien.
- Dejar enfriar.
- Activar en el microondas 6 grs de *gelatina* con 30 cc
- De agua
- Mezclar una cucharada de sabayón con la *gelatina*, una vez unidos incorporar al resto de la preparación.
- Fuera de la batidora agregar 130 grs de espumante rosado.
- Batir a mano hasta integrar.
- Agregar con movimientos envolventes 700 gramos de *crema* batida a medio punto.

Para la Mousse de los niños

- Hacer un sabayón a baño de maría con 160 grs de yemas, 190 grs de azúcar y 160 grs de *crema* de leche, revolver constantemente hasta que espese bien.
- Dejar enfriar.
- Agregar 200 grs de *chocolate* blanco derretido, mezclar con movimientos envolventes.
- Añadir 350 grs de *crema* de leche batida a medio punto, reservar