Mousse de frambuesa



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Banda de impresión

Azúcar invertida: 65 grs.
Azucar: 60 grs.
Sal: 1 g
Polvo para hornear: 5 grs.
Huevos: 120 grs.
Harina: 125 grs.
Leche: 45 Ml.
Mantequilla: 100 grs.

Mousse de frambuesa

Crema para batir: 240 grs.
Grenetina: 16 grs.
Merengue italiano: 3 claras y 180 ml de claras: 180 Ml.
Colorante rojo: Cantidad necesaria
Pulpa de frambuesa: 340 Ml.
Agua: 80 g

Pasta blanca de cigarrillo

Harina: 60 grs.
Claras: 60 grs.
Azúcar glass: 75 g
Claras: 60 grs.
Bióxido de titanio liquido: 5 Ml.
Mantequilla: 75 grs.

Preparación de la Receta

Para la pasta blanca de cigarrillo

- A cremar la *mantequilla* con el azúcar glass, agregar las claras gradualmente y al final envolver con la *harina* y el bióxido de titanio.
- Untar la pasta en el molde de silicón con diseño.

Para la banda de impresión

- En un procesador mezclar los huevos, el azúcar invertido, todo los ingredientes secos y finalmente la *mantequilla* fundida y caliente, reposar durante 24 horas.
- Colocar una capa delgada encima de la pasta de cigarrillo, hornear a 200°C durante 10 min o hasta que se haya *cocido* pero no dorado, dejar enfriar y desmoldar sobre papel siliconado.

Para el Mousse de frambuesa

- Hidratar la *grenetina* y fundirla, mezclarla con la pulpa de frambuesa a temperatura ambiente.
- Envolver con el merengue y después con la *crema* batida a punto de picos suaves vaciarlo en moldes con la banda de impresión previamente colocada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frambuesa