# 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**