# Mousse de frutillas



Tiempo de preparación: 240 Min

## Ingredientes

### Para el merengue italiano

**Claras**: 100 Gramos 2 o 3 Unidades
**Azucar**: 200Gramos
**Agua**: 70 Miligramos

### Para la mousse

**Pulpa de frutillas**: 300 Gramos
**Gelatina sin sabor**: 10 Gramos
**Jugo de Limón**: 1/2 Unidad
**Agua**: 50 Centimetro cubicos
**Crema de leche**: 300 Miligramos

### Para la pulpa

**Frutillas**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para la Pulpa

- Limpiar y acicalar las frutillas.
- Procesar, tamizar y reservar

### Para el merengue italiano

- Hacer un *almíbar* a 121ª C ( o punto bolita).

- Batir claras a nieve y cuando el *almíbar* esté en su punto agregar en forma de hilo y seguir batiendo a máxima velocidad hasta enfriar el recipiente
- Hidratar la *gelatina* con el agua y llevar a fuego suave hasta disolver sin que se caliente
- Mezclar con la pulpa de frutillas, *jugo* de ½ *limón* y ¼ del merengue italiano con batidor.
- Llevar esta preparación al bowl con el merengue italiano, integrar con movimientos envolventes y por ultimo de la misma manera incorporar la *crema* batida a medio punto
- Colocar en vasos y llevar a frio hasta que tomen cuerpo
- Servir con frutillas picadas, escamas de coco tostadas y *menta* por encima

## Para el terminado

- Frutillas
- Escamas de coco.
- Hojas de *menta*

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frutillas-2**