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