

Mousse de Frutos Rojos



Ingredientes

Biscuit de cacao

Azucar: 60 grs.

Harina: 25 grs.

Fecula De Maiz: 25 grs.

Yemas: 120 g

Azucar: 60 grs.

Claros: 130 grs.

Manteca: 60 grs.

Cacao: 25 g

Biscuit Gioconda

Huevos: 175 grs.

Azucar: 35 grs.

Claros: 225 grs.

Azucar impalpable: 260 g

Huevos: 165 grs.

Harina: 60 grs.

Manteca: 60 grs.

Cacao: 70 g

Mousse de frutos rojos

Jugo de Limón: A gusto

Crema de leche: 200 grs.

Gelatina: 10 g

Agua: 50 cc

Frutos rojos: 130 grs.

Preparación de la Receta

Para el Biscuit de cacao :

- Batir a punto cinta 120 grs de yemas con 60 grs de azúcar.
- Montar a nieve 130 grs de claras con 60 grs de azúcar.

- Incorporar las claras a las yemas con movimientos envolventes.
- Agregar 25 grs de *harina*, 25 grs de fécula y 25 grs de cacao previamente tamizados.
- Integrar la *manteca* derretida con movimientos suaves.
- Disponer en una placa con papel *manteca* y enmantecado.
- Hornear a 200 grados por 10 minutos.

Para el biscuit Gioconda :

- Batir a punto cinta 175 grs de huevos con 260 grs de azúcar impalpable.
- Agregar 165 grs más de *huevo*, batir nuevamente a punto cinta.
- Hacer un merengue con 225 grs de claras y 35 grs de azúcar.
- Incorporar el merengue a las yemas suavemente.
- Tamizar 60 grs de *harina* con 70 de cacao sobre la preparación.
- Incorporar con movimientos envolventes.
- Agregar 60 grs de *manteca* derretida.
- disponer sobre una placa con papel *manteca* y enmantecado.
- Hornear a 200 grados por 15 minutos.

Para la mousse de frutos rojos :

- Procesar 130 grs de frutos rojos, añadir un chorrito de *jugo de limón*.
- Montar 200 grs de *crema* de leche y añadir a los frutos rojos.
- Hidratar 10 grs de *gelatina* con 50 cc de agua, activar y agregar.

Para el armado :

- Cortar una cintura de biscuit Gioconda y colocar en un aro con acetato.
- Disponer en la base el biscuit de cacao.
- Agregar hasta cubrir con **mousse** de frutos rojos.
- Llevar al freezer.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-frutos-rojos>