

# Mousse de Frutos Tropicales



## Ingredientes

### Merengue Italiano

**Agua:** Cantidad necesaria

**Claras:** 100 grs.

**Azucar:** 200 grs.

### Mix tropical

**Crema:** 330 g

**Agua:** 50 cc

**Anana:** 1 Unidad

**Gelatina:** 10 g

**Jugo de maracuyá:** 65 cc

**Mango:** 1 Unidad

**Naranja:** 1 Unidad

**Bananas maduras:** 1 Unidades

### Para el armado de la mousse

**Crema de leche batida:** 330 g

**Agua:** 50 cc

**Gelatina sin sabor:** 10 g

### Para el baño de chocolate

**Leche:** 100 cc

**Agua:** 75 cc

**Brillo de pastelería:** 80 Cantidad necesaria

**Chocolate blanco:** 160 g

**Glucosa:** 40 g

**Gelatina:** 7 g

### Para la decoración

**Colorante:** A gusto

**CMC (Base de pegamento comestible):** Cantidad necesaria

Pasta de goma: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

### Para el merengue italiano

- En una olla al fuego, colocamos el azúcar y cubrimos con la cantidad de agua necesaria para tapar al ras el azúcar.

### Paralelamente

### colocamos las claras (3 huevos aproximadamente) en una batidora y cuando el alm&iacute

- Bar haya llegado a 110°C, encendemos la batidora
- Cuando la temperatura alcance los 118°C volcamos el *almíbar* en forma de hilo sobre el batido de claras.
- Continuamos batiendo hasta formar el merengue
- Dejamos enfriar la preparación.

### Para el mix de frutos tropicales

- Procesamos la *banana* madura, los gajos de *naranja* a vivo, el *ananá* hervido, el mango en cubos y el *jugo* de *maracuyá*.

### Para el ba&ntilde

### o de chocolate

- Llevamos al fuego en una ollita, la leche y la glucosa
- Una vez que esté caliente, volcamos sobre el *chocolate* blanco
- Dejamos que comience a derretirse y mezclamos bien.
- Hidratamos la *gelatina* sin sabor con en 35 cc de agua y llevamos al microondas por 10 segundos.
- Luego, unimos la *gelatina* activada con la preparación de *chocolate* blanco y añadimos el brillo multiuso hidratado con 40 cc de agua
- Colocamos en baño maría invertido hasta que llegue a 35°C.

### Para la mousse

- Hidratamos 10 g de *gelatina* sin sabor con 50 cc de agua
- Activamos durante 10 segundos en el microondas.

## Para el armado

- Mezclamos en un bol el mix de frutos tropicales, el merengue italiano, la *gelatina* activada mezclada con la mezcla anterior y, por último, la *crema* batida.
- Volcamos la mezcla en 5 vasitos rectangulares y llevamos al frío.
- Cuando se hayan enfriado, bañamos las mousses con el *chocolate* blanco a 35°C.

## Para la decoraci&oacute

n

- Hacemos ratitas de laboratorio con una bolita con pasta de goma, dándole forma de pera.
- Luego, hacemos 2 orejitas y las pegamos al cuerpo con pegamento comestible.
- Pintamos los ojitos con un palito y colorante comestible rojo.
- Terminamos armando la colita de la rata con la pasta de goma.
- Colocamos sobre las mousses bañadas.
- Servimos

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