

Mousse de leche con praliné de avellanas y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Hilos de chocolate

Cobertura Tobago 64 %: Cantidad necesaria

Melocoton al limón pochado

Limon: 1/2 Unidad

Azucar: 75 grs.

Mango: 200 g

Mousse de praliné de avellana y chocolate

Cobertura de leche: 260 g

Agua: 130 ML.

Hojas de gelatina: 6 g

Praliné de avellanas: 180 g

Crema de leche montada: 600 g

Varios

Cacao en Polvo: Cantidad necesaria

Bizcocho de cacao: Cantidad necesaria

Avellana caramelizada: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mousse de praliné de avellana y chocolate

- Hidrate las hojas de *gelatina* en agua fría.
- Hierva el agua y añada la *gelatina*, mezcle hasta disolver.
- Disuelva la cobertura de leche en el microondas, vierta el agua con *gelatina* sobre la cobertura, e incorpore el **praliné** de avellanas.
- La preparación debe tener una temperatura de 38° C.
- Añada la *crema* de leche semimontada y mezcle bien.
- La temperatura final del **mousse** debe ser de 20° a 25°.
- Coloque en moldes de 18 cm de diámetro por 4, 5 cm de altura.

Mango al limón

- Corte la piel del *limón* en tiras.
- Pele y corte el mango en cubos.
- Coloque el mango en un bowl junto con el azúcar.
- Deje macerar hasta que forme un *almíbar*.
- Coloque en una olla junto con la piel del *limón* y cocine hasta que llegue a ebullición, por 2 a 3 minutos.
- Retire y deje macerar por 12 horas.

Hilos de chocolate

- Derrita la cobertura de *chocolate*, debe tener una temperatura de 45°.
- Trabaje el *chocolate* sobre la mesada limpia con una espátula para atemperar, la temperatura de uso debe ser de 30 a 32°.
- Sobre dos hojas de plástico coloque un poco de *chocolate*, extienda con la ayuda de una espátula dentada y deje enfriar
- Enrolle el plástico y luego retire los hilos.

Presentación

- Corte el *bizcocho* en tiras finas y embeba con el *almíbar* del mango.
- Disponga por alrededor de la copa o vaso la tira de *bizcocho*, agregue el mango, la *mousse* de leche y decore con un trozo de mango, avellanas trozadas, cacao en polvo y los hilos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-leche-con-praline-de-avellanas-y-mango>