Mousse de mango sobre tarteleta fondant de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Huevo: 1 Unidad
Cacao Amargo: 50 grs.
Sal: Una pizca
Azucar impalpable: 100 grs.
Harina 000: 300 g

Fondant

Leche: 140 cc
Manteca: 200 g
Chocolate Cobertura Negro: 360 g
Crema de leche: 300 cc

Mousse de mango

Pulpa de mango: 400 cc
Azucar: 200 grs.
Claras: 3 Unidades
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Agua: 30 cc
Crema de leche: 200 cc

Opcional

Menta:
Figuras de caramelo:

Salsa de chocolate

Agua: 100 cc
Manteca: 50 g
Chocolate semi amargo: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la *manteca* en cubos.

- En un bowl mezcle la *harina*, el cacao, la sal y el azúcar.
- Agregue la *manteca* fría y mezcle con la manos hasta obtener un consistencia arenosa.
- Incorpore el *huevo* y continúe mezclando hasta unir todos los ingredientes.
- Deje reposar en la heladera cubierta por un film durante 2 horas.
- Estire la masa, forre moldes para tarta individuales y cubra con papel aluminio y porotos.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 15 minutos.

Fondant

- En un *cacerola* caliente la leche, la *crema* y la *manteca*.
- Pique groseramente el **chocolate**.
- Agregue la leche con la *crema* y revuelva hasta que derrita.
- Rellene las tarteletas y reserve en la heladera durante 4 horas

Mousse de mango

- Hidrate la *gelatina* con agua fría y luego caliente a baño María.
- Bata las claras a nieve con el azúcar.
- Monte la *crema* de leche.
- En un bowl mezcle la *gelatina* hidratada con la pulpa de mango.
- Incorpore la *crema* de leche y las claras con movimientos envolventes.
- Reserve en la heladera.

Salsa de chocolate

- Lleve el agua a hervor.
- Pique groseramente el *chocolate* y mezcle con el agua caliente hasta que se disuelva.
- Incorpore la *manteca* y mezcle bien.

Presentación

- Sirva una tarteleta en el centro de un plato, cubra con una quenelle de **mousse**.
- Salsee los bordes del plato con la salsa.
- Decore con *menta* y figuras de caramelo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-mango-sobre-tarteleta-fondant-de-chocolate