

# 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 180° 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>