Mousse de Maracuyá y Bavaroise de Mango

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Bavaroise

Almibar: 250 c.c.
Gelatina sin sabor: 15 Gramos
Pulpa de mango: 250 Gramos
Crema de leche semi batida: 500 Gramos
Lima para su ralladura: 1/2 unidad

Mousse de maracuyá

Crema de leche: 250 Gramos
Gelatina sin sabor: 25 Gramos
Lima para su ralladura: 1 unidad
Queso crema firme: 300 Gramos
Jugo de maracuyá: 250 c.c.
Merengue italiano: c/n

Preparación de la Receta

Bavaroise

- Mezclar *almíbar* tibio con *gelatina* sin sabor hidratada y disuelta
- Agregar pulpa de mango, ralladura de lima, integrar y en un baño maría inverso incorporar *crema* de leche semi batida
- Colocar en molde de silicona circular y llevar a freezer hasta endurecer

Mousse de maracuyá

- En batidora con globo mezclar merengue italiano con *gelatina* sin sabor hidratada y disuelta
- Mezclar queso *crema* y *jugo* de **maracuyá** hasta integrar

- Perfumar con ralladura de lima, añadir el merengue italiano con la *gelatina* y por última incorporar *crema* de leche semi batida
- Volcar la preparación en una cintura circular (1 cm más grande de diámetro que el molde del bavaroise) con un disco de *bizcocho* de almendras 2 cm más chico de diámetro de la cintura.
- Llenar la mitad del molde, agregar la pastilla del bavaroise de mango congelada y terminar de llenar el molde cubriendo con la **mousse**
- Tapar con separador en contacto y llevar a frío

Armado

- Cubrir la superficie superior con glasé de *maracuyá* (partes iguales de pulpa de *maracuyá* con semillas y brillo neutro)
- Decorar con lajas de *chocolate* blanco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-maracuya-y-bavaroise-de-mango