

Mousse de maracuyá

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscuit dacquoise

Polvo de avellanas: 300 g

Clara de huevo: 375 g

Coco rallado: 75 grs.

Azucar: 180 grs.

Harina de trigo: 80 grs.

Azucar impalpable: 240 grs.

Culis de amarena

Amarenas confitadas: 1 Taza

Mousse

Agua: 1/4 Taza

Azucar: 1/2 Taza

Pulpa de Maracuyá: 1/2 L

Gelatina sin sabor: 6 grs.

Crema de leche: 2 Tazas

Claros de huevo: 3 Unidades

Tulips de pimienta rosada

Manteca derretida: 7 cdas.

Harina de trigo: 1/2 Taza

Claros de huevo: 3 Unidades

Azucar impalpable: 7 cdas.

Pimienta rosa: 2 cdas.

Varios

Menta fresca: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Biscuit dacquoise

- Procese las avellanas hasta lograr un polvo.
- Mezcle el polvo de avellanas junto con el azúcar impalpable, la *harina* de trigo, el azúcar y el coco rallado.
- Aparte bata las claras de *huevo* hasta que estén a “punto de nieve”.
- Agregue, los ingredientes secos con movimientos envolventes.
- En una placa para horno con papel *manteca*, enmantecado, coloque la mezcla, estire dejando un espesor de 1/2 cm.
- Lleve al horno precalentado a 170 ° a cocinar por 20 minutos.
- Retire del horno y deje enfriar, corte en círculos con la ayuda de un cortapastas.

Mousse de maracuyá

- En una olla coloque el azúcar junto con el agua a cocinar hasta obtener un *almíbar* algo espeso.
- Hidrate la *gelatina* en agua.
- En otra olla coloque la pulpa de **maracuyá** a cocinar a fuego medio por 5 minutos.
- Agregue la *gelatina* y mezcle hasta disolver bien.
- Retire del fuego y cuele.
- Aparte bata las claras de *huevo* a punto de nieve y sin dejar de batir, agregue el *almíbar* caliente en forma de hilo.
- Aparte bata, la *crema* de leche hasta que esté a “punto de chantilly”.
- Finalmente mezcle en forma envolvente la pulpa de *maracuyá*, el merengue y la *crema* de leche.
- Rellene los moldes de metal, forrados con acetato con la mezcla, Agregue por encima la pulpa de *maracuyá* con semillas.
- Lleve a la heladera hasta que esté bien fría.

Tulips de pimienta rosada

- Procese la pimienta rosada hasta lograr un polvo.
- En un bowl mezcle la *manteca* derretida, el azúcar impalpable, la *harina* de trigo y las claras de *huevo*.
- En una placa para horno con una *plancha* de silicona, coloque la mezcla y estire formando una rectángulos muy finos.
- Espolvoree con pimienta rosada y lleve al horno a 170 ° por 8 minutos.
- Retire del horno e inmediatamente moldee.

Culis de amarenas

- En un procesador coloque la amarena confitada.
- Procese y reserve.

Presentación

- Sirva la **mousse** de *maracuyá*, sobre un círculo de biscuit y sobre ella la tulips de pimienta rosada.
- Rocíe con culis de amarena y decore con *menta*.

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