Mousse de pan con chocolate

Ingredientes

Azucar: 70 g
Huevos: 2 Unidades
Azucar morena: 40 grs.
Hojas de gelatina: 4 Unidades
Chocolate negro troceado: 40 Gramos
Nata para montar: 300 Gramos
Pan de barra: 50 gr
Agua: 15 g

Glaseado de espejo negro

Agua frìa: 110 g
Nata: 400 g
Hojas de gelatina: 8 Unidades
Azucar: 600 g
Cacao en Polvo: 200 g
Agua: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Ponemos el pan junto con el azúcar moreno en una sartén hasta que caramelice el azúcar y nos quede una mezcla crujiente, lo dejaremos enfriar y lo trocearemos.
- Después montaremos la *nata* y la reservaremos en la nevera
- A continuación hervimos el agua y el azúcar y lo ponemos en la batidora junto con las yemas hasta conseguir una masa espumosa (biscuit glasé) para después poner la *gelatina* en remojo con agua fría y una vez húmedas las fundiremos con 25 cl
- De leche caliente que incorporaremos al biscuit glasé.
- Una vez que esté todo mezclado le incorporaremos la *nata* y por último el pan troceado y el **chocolate**, al final lo dispondremos en moldes, congelamos y bañamos con el glaseado.

Para el glaseado de espejo negro

- Calentamos el azúcar, el agua y la *nata* hasta los 80 ºC a continuación le añadimos el cacao mezclándolo con túrmix, luego le añadimos las hojas de *gelatina* previamente remojadas,

una vez todo mezclado le añadimos el agua fría y lo dejaremos reposar unas 24 h
- Para usarlo solo hay que calentarlo en microondas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-pan-con-chocolate