

Mousse de pomelo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 3 cdas.

Vodka: 50 cc

Crema de leche: 280 cc

Jugo De Pomelo: 1 Unidad

Azucar: 150 grs.

Yemas: 3 Unidades

Claros: 3 Unidades

Gelatina sin sabor: 2 grs.

Salsa de miel

Crema de leche: 1 Taza

Miel: 1/2 Taza

Sorbete de cacao

Pimienta de Seyuán: 1 cda.

Agua: 7 Tazas

Azucar: 1 Taza

Manteca: 1 1/4 Taza

Cafe Instantaneo: 1 cda.

Cacao: 1 1/2 Taza

Varios

Pomelo: 1 Unidad

Zest largo de pomelo: 4 Unidad

Menta: 4 Ramas

Preparación de la Receta

- Disuelva la *gelatina* con el vodka a baño maría e incorpore el *jugo* de
- **Pomelo** y de *limón*.
- Con un cester retire la piel del *pomelo*.
- Bata las yemas con 100 gr de azúcar a punto *crema*.
- Agregue el zest de *pomelo* y mezcle.

- Bata las claras con el azúcar restante a punto nieve
- Incorpore las claras a las yemas batidas con movimientos envolventes y agregue la *gelatina* disuelta.
- Lleve a la heladera hasta enfriar, revolviendo de vez en cuando.
- Semi bata la *crema* de leche y reserve en la heladera.
- Retire e incorpore la *crema* semibatida.
- Lleve a la heladera nuevamente hasta utilizar.

Sorbete de cacao

- En una olla coloque el cacao, el azúcar, el agua, el *café*, la pimienta de sechuán y *manteca*.
- Deje *hervir* por 4 o 5 minutos aproximadamente, revolviendo continuamente.
- Retire y cuele.
- Coloque en una máquina para hacer helado y deje que trabaje.

Salsa de miel

- Caliente la miel a baño maría.
- En una olla coloque la *crema* de leche y lleve a un hervor suave.
- Agregue la miel, mezcle y deje enfriar.

Presentación

- Pele el *pomelo* a vivo y separe en gajos.
- En un plato coloque la salsa de miel, encima la **mousse** de *pomelo* y agregue una quenelle de sorbete de cacao.
- Decore con gajos de *pomelo*, *menta* y un rulo de zest de *pomelo*.

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