

Mousse de toffee



Ingredientes

Para el mousse de chocolate

Crema para batir: 100 ML.

Yemas: 3 Unidades

Leche: 100 ML.

Grenetina: 10 grs.

Crema Batida: 320 g

Chocolate de leche: 270 g

Azucar: 50 grs.

Agua: 50 ML.

Toffee: 300 grs.

Para el pan de chocolate

Avellanas picadas y tostadas: 25 Gramos

Yemas: 4 Unidades

Fecula De Maiz: 15 g

Claros: 3 Unidades

Azúcar glass: 25 g

Azucar: 25 grs.

Cocoa: 25 grs.

Polvo para hornear: 1 Pizca

Mantequilla fundida: 30 g

Para la decoración

Glaseado de chocolate: Cantidad deseada

Placas de Chocolate: necesaria

Hoja de oro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para el pan de chocolate

- Mezclamos todos los ingredientes.

- Luego, extendemos en una charola con papel siliconado.
- Llevamos al horno a 180° C durante 15 minutos.
- Dejamos enfriar y cortamos en cuadros más pequeños que el molde cuadrado.

Para la mousse de leche con toffee

- Hervimos la *crema* junto con la leche y la mitad del azúcar
- Mezclamos las yemas y el resto del azúcar y temperamos con la leche caliente.
- Añadimos las yemas sobre la leche caliente y terminamos la cocción a punto de napa.
- Vaciamos sobre el *chocolate* de leche y mezclamos.
- Agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- Mezclamos con la *crema* batida de forma envolvente.

Para la ganache

- Hervimos la *crema*.
- Vaciamos sobre los chocolates y mezclamos.

Para el montaje

- En un cuadrado colocamos el pan, la **mousse**, los trozos de toffee y luego repetimos pan y **mousse**.
- Congelamos.
- Desmoldamos sobre una rejilla y bañamos con la ganache.

Para la decoración

- N
- Clavamos las láminas de *chocolate* en todo el pastel de forma que lo cubra por completo.
- Agregamos una hoja de oro.

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