

## Mousses arácnidos



## Ingredientes

#### Para la trufa

Chocolate blanco: 500 grs. Agua Caliente: 200 cc

#### Para los mousses

Pulpa de Fresa: 200 g

Polvo de bizcocho de vainilla: 200 grs.

Pulpa de plátano: 200 grs.

Pulpa de plátano: 200 g

### Para los ojos y patas

Chocolate blanco: 200 grs. Chocolate al 85% cacao: 400 grs.

Palitos de brochette: 30 Unidades Pintura liposoluble:

Manteca de cacao: 400 g

# Preparación de la Receta

#### Para la trufa

- Hacer una trufa con chocolate blanco y verter en 3 recipientes diferentes
- Agregarle a uno la pulpa de *plátano*, a otro los frutos rojos y al restante el pan rallado si fuese necesario agregar un poco de agua a este último

#### Para los mousses

• Engrasar con manteca de cacao el interior de un molde.

- Agregar la trufa, poner en el centro dulce de leche o cajeta y cerrar con más mouse.
- Realizar este procedimiento con los tres rellenos.
- Llevar a refrigeración y dejar reposar por 15 minutos.

## Para los ojos

• Formar gotas de *chocolate* blanco cristalizado y decorar con *chocolate* al 85% cacao los puntos negros para formar el centro de los ojos.

### Para las patas

- Extender con una paletina chocolate al 85% cacao y dejar cristalizar en el refrigerador.
- Con ayuda de un cortante, cortar las patas y pegarle los palillos con *chocolate* al 85 % cacao.

## Para el montaje de las arañas

- Pintar con chocolate, manteca de cacao y pintura liposoluble con la ayuda de una pistola.
- Pegar las patas y los ojos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mousses-aracnidos