

## Mousses de frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

**Gelatina sin sabor:** 2 cda.

**Crema de leche:** 300 grs.

**Claras:** 3 Unidades

**Frutillas:** 2 Taza

**Azucar:** 120 grs.

**Pulpa de mango:** 1 Taza

**Agua:** 10 cdas.

**Azucar impalpable:** 1/2 Taza

### Reducción de aceto balsámico

**Aceto balsámico:** 2 Taza

**Azucar:** 4 cdas.

### Tuil

**Manteca fundida:** 100 grs.

**Azucar impalpable:** 1/2 Taza

**Claras de huevo:** 1/2 Taza

**Harina:** 1/2 Taza

### Preparación de la Receta

- Procese las frutillas junto con el azúcar impalpable.
- Coloque las claras en un bowl de acero inoxidable junto con el azúcar, cocine sobre el fuego mientras bate continuamente hasta que el azúcar se disuelva
- Una vez disuelta retire del fuego y bata con la batidora a velocidad máxima hasta lograr un merengue firme.
- Bata la *crema* de leche hasta semi montarla.
- Divida la *gelatina* en dos partes iguales y colóquela en dos recipientes, hidrate cada una con cinco cucharadas de agua, mezcle y luego fúndalas durante 10 segundos en el microondas.

### Reducción de aceto balsámico

- Coloque una olla al fuego, incorpore el aceto balsámico y el azúcar, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor deje reducir a fuego lento.

## Tuil

- En un bowl coloque el azúcar impalpable junto con las claras y la *manteca* fundida, mezcle bien y por último agregue la *harina* tamizada, mezcle con una espátula hasta lograr una masa homogénea.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada forme las tuils, tome con una espátula pequeñas porciones de masa y extienda dejando una lámina bien fina
- Cocine en horno precalentado hasta se sequen.

## Armado

### - Para el armado de la mousse de frutillas

- Coloque en un bowl la *gelatina*, incorpore la pulpa de frutillas, la mitad del merengue y la mitad de *crema* semi montada, mezcle con una espátula de forma envolvente.

### - Para el armado de la mousse de mango

- Coloque en un bowl el resto de *gelatina*, incorpore la pulpa de mango, el resto de *crema* semi montada y merengue, mezcle con una espátula de forma envolvente.
- Reserve en la heladera durante aproximadamente 12 horas.

## Presentación

- Sirva las mousses en copas y decore con la reducción de aceto balsámico y las tuils.

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