Mousses

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremoso

Yogurt: 4 cdas.
Queso Crema: 150 grs.
Grenetina en polvo: 1 1/2 cda.
Pulpa de mango: 250 g

Mousse de chocolate de leche

Cobertura de leche: 200 g
Pepitas garrapiñadas: 200 g
Agua: 2 cdas.
Crema chantilly: 200 grs.
Azucar: 200 grs.
Claras: 3 Unidades
Grenetina en polvo: 2 cdas.

Siluetas de chocolate

Cobertura de leche: 150 g

Varios

Huevos de chocolate: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Mousse de chocolate de leche

- Funda la cobertura de leche a baño de maría.

- Coloque en una *cacerola* el azúcar junto con el agua y lleve a fuego mínimo hasta obtener un *almíbar*.
- En una batidora coloque la claras y bátalas, una vez que estén semi montadas incorpore en forma de hilo el *almíbar*, siga batiendo hasta montarlas y así obtener un merengue italiano.
- Hidrate la *grenetina* en agua, luego fúndala en un baño de maría.
- Mezcle una parte de la *crema* chantilly junto con la cobertura de leche, mezcle y luego vuelque sobre el resto de *crema* chantilly, mezcle en forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea, por ultimo incorpore las pepitas garrapiñadas.

Cremoso

- Hidrate la *grenetina* en agua, luego fúndala en un baño de maría.
- Coloque en un bowl el queso *crema* junto con el *yogur*, mezcle y agregue la pulpa de mango y la *grenetina* hidratada, mezcle y reserve.

Siluetas de chocolate

- Funda la cobertura a baño de maría.
- Coloque la cobertura de leche en un manga y sobre una placa con papel *manteca* realice puntos, luego con una espátula aplástelos estirándolos hacia abajo, reserve en la heladera durante 20 minutos.

Armado

- Sobre un plato forme un círculo con una tira de acetato y dentro de este disponga el cremoso, reserve en la heladera durante 25 minutos.
- Extienda sobre una placa una hoja de papel film, sobre este disponga un aro de aproximadamente 24cm de diámetro y pegue el papel restante en el borde del aro, coloque en la base del aro un disco de plástico con bolitas de aire previamente untado con aceite, luego acomode una tira de acetato en los bordes del interior del molde también untado con aceite.
- Tome una pequeña parte de la *mousse*, incorpórelo a la *grenetina* fundida, mezcle y vuelque todo sobre el resto de la *mousse*, mezcle nuevamente con movimientos envolventes, vierta la mitad sobre el aro y distribuya con la ayuda de una espátula hasta llenar los bordes, luego coloque en el centro el cremoso y termine de cubrir con el resto de la *mousse*, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.
- Transcurrido el tiempo de reposo de la *mousse* retire de la heladera y desmolde, quite el plástico y la tira de acetato.

Presentación

- Acomode en la superficie de la *mousse* los huevos de *chocolate* y decore con las siluetas de *chocolate*.

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