Multicolor de chocolate



Ingredientes

Para el mousse de chocolate blanco

Crema para batir: 375 grs.
Agua: 40 Ml.
Chocolate blanco: 270 g
Grenetina en polvo: 8 g

Para el pan de chocolate

Bicarbonato: 15 g
Harina: 300 g
Agua: 320 Ml.
Aceite: 170 Ml.
Azucar: 330 grs.
Huevo: 200 g
Cocoa: 80 grs.

Para la base para mousse

Crema: 25 g
Azucar: 125 grs.
Agua: 10 Ml.
Yemas: 25 g
Leche: 100 Ml.
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria
Grenetina en polvo: 2 g

Para la decoración

Gotitas de chocolate blanco: Cantidad necesaria
Crema Batida: 300 g
Hojas de menta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para el pan de chocolate

- Batimos los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen.
- Agregamos en forma de hilo el aceite.
- Luego, agregamos los polvos y por último el agua hirviendo.
- Extendemos en una charola con papel encerado.
- Llevamos al horno a 180°C durante 20 minutos.

Para la base de mousse

- Colocamos la leche, la *crema*, la mitad del azúcar y la vainilla en una *cacerola*
- Llevamos al fuego hasta *hervir*.
- Blanqueamos las yemas con el resto del azúcar.
- Volcamos la mitad de la leche sobre las yemas y mezclamos bien.
- Regresamos a la *cacerola* y llevamos al fuego sin dejar de mover.

Para la mousse de chocolate blanco

fundimos el chocolate a 40&deg

- C.
- Mezclamos con la *crema* inglesa tibia.
- Incorporamos la *grenetina* hidratada y disuelta.
- Semi montamos la *crema* y añadimos a la preparación.

Para el montaje

- Colocamos en una media esfera el *mousse* tratando de que quede fluido para que no queden burbujas.
- Llevamos al congelador.
- Desmoldamos.

Para la decoraci&oacute

- N, colocamos unos copos de *crema* batida de diferentes tamaños y encima las gotitas de **chocolate** y la *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/multicolor-de-chocolate