

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°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 decoración, 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>