Pastel Mousse de Dulce De Leche



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Genoise de maníes

Azúcar orgánico: 120 g
Harina: 120 g
Maníes tostados molidos: 60 grs.
Huevos: 4 Unidades
Mantequilla: 30 g

Mousse de dulce de leche

Coñac: 2 cdas.
Azucar: 90 grs.
Agua: 50 cc
Gelatina sin sabor: 14 g
Jalea abrillantadora: Cantidad necesaria
Yema de huevo: 5 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Agua: 70 cc
Dulce de leche heladero: 200 g
Crema de leche: 300 cc

Preparación de la Receta

Para la Genoise

batir los huevos y el az&uacute

- Car sobre baño maría hasta llegar a los 40 ºC
- Retirar del baño y continuar batiendo hasta alcanzar el punto letra.
- Tamizar la *harina*
- Añadirla con movimientos suaves y envolventes al batido de huevos
- Finalmente incorporar los maníes y la *mantequilla* con una espátula.

- Engrasar con *mantequilla* 2 moldes redondos de 20 cm de diámetro y de 2 cm de alto
- Volcar la preparación en los moldes.
- Hornear a 180 ºC entre 15 y 20 minutos
- Retirar y pincelar con rum
- Luego enfriar sobre rejilla
- Envolver en película de PVC y reservar.

Para la mousse

batir en un taz&oacute

- N las yemas con los huevos y 1 pizca del azúcar.
- En una olla, colocar el resto del azúcar con el agua y hacer un *almíbar* a 120 ºC.
- Volcar sobre el batido y continuar batiendo hasta que llegue a temperatura ambiente.
- Hidratar la *gelatina* con los 70 cc de agua y fundir a baño maría
- En otro tazón, mezclar la *crema* con el dulce de leche y el coñac
- Batir a ¾ punto.
- Unir ambas preparaciones con movimientos envolventes.

Para el armado

- Cortar la genoise en dos capas parejas
- Recortar el diámetro a 20 cm
- Revestir un aro de 22 cm de diámetro y 4 cm de lado con una cinta de acetato.
- Colocar una base de masa, la mitad de la **mousse**, luego una segunda capa de masa y por último la **mousse** restante
- Alisar y enfriar.
- Cubrir la superficie con jalea abrillantadora en frío y pinceladas de dulce de leche heladero.

- A la hora de cocinar el pastel, asegúrate de contar con los utensilios básicos necesarios.
- Recuerda que siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas el programa "Los Clásicos de Gross".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastel-mousse-de-dulce-de-leche