

Pastel de Mousse de Chocolate Blanco con Glaseado Espejo



Ingredientes

Bizcocho de chocolate

Aceite Vegetal: 60 mililitros

Bicarbonato De Sodio: 1 cdta

Cacao en Polvo: 60 Gramos

Extracto de vainilla: 1 cdta

Huevo grande: 1 unidad

Sal fina: 1/2 cdta

Azucar: 200 Gramos

Buttermilk: 125 mililitros

Café tibio: 125 mililitros

Harina: 110 Gramos

Levadura en polvo: 1/2 cdta

Glaseado de espejo de chocolate blanco

Agua fría: 250 mililitros

Azúcar blanco: 150 Gramos

Colorante alimentario en gel de colores variados: c/n

Leche condensada dulce: 160 mililitros

Chocolate blanco para coberturas picado: 360 Gramos

Gelatina en polvo: 3 cditas.

Tablero de cartón para tartas de 20 cm: 1 unidad

Jalea de Frambuesa

Agua fría: 45 mililitros

Frambuesas descongeladas trituradas: 180 Gramos

Miel: 54 Gramos

Azucar: 140 Gramos

Gelatina en polvo: 1 y 1/2 cdta

Mousse de chocolate blanco

Agua fría: 60 mililitros

Chocolate blanco para coberturas picado:

300 Gramos

Gelatina en polvo sin sabor: 7 Gramos

Nata para montar: 500 mililitros

Preparación de la Receta

- **Bizcocho de chocolate**
- Precalentar el horno a 180 °C
- Engrasar 2 moldes redondos de 20 cm
- Forrar el fondo de los moldes con papel vegetal y espolvorear los lados de los moldes con *harina* eliminando el exceso.
- Tamizar el azúcar, la *harina*, el cacao en polvo, el bicarbonato de sodio, la *levadura* en polvo y la sal en un bol grande
- Añadir el buttermilk, el *café*, el aceite, los huevos y la vainilla al bol y batir a la mano durante aproximadamente un minuto hasta que quede suave
- Verter la masa en los moldes y hornear durante 30 a 35 minutos, hasta que un probador insertado en el centro del *bizcocho* salga limpio.
- Enfriar los bizcochos en sus moldes durante 30 minutos antes de que se enfríen completamente antes de glasear

Jalea

- Triturar las frambuesas y colar por un colador de malla fina descartando las semillas.
- Medir 125 ml de puré de frambuesas en una olla pequeña.
- Añadir el azúcar y la miel y cocinar a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que el azúcar se haya disuelto.
- Mientras se calienta la mezcla de frambuesa, mezclar el polvo de *gelatina* en el agua fría en un bol pequeño y dejar reposar durante 2 minutos hasta que crezca.
- Retirar la mezcla de frambuesa del fuego y añadir la *gelatina* hasta que se disuelva.
- Forrar un cuenco *redondo* de no más de 20 cm con plástico de cocina
- Engrasar ligeramente la envoltura.
- Verter la jalea caliente en este bol, enfriar a temperatura ambiente y luego congelar hasta que cuaje, aproximadamente 90 minutos.

Mousse de chocolate blanco

- Engrasar ligeramente y forrar el fondo y los lados de un molde desmontable de 23 cm con papel vegetal (si tenemos acetato, cubrir los lados del molde con acetato)
- Tener preparado el *chocolate* blanco en trozos en un recipiente.
- En un bol pequeño mezclar la *gelatina* con el agua fría y dejar reposar un minuto.
- Añadir la *gelatina* al recipiente con *chocolate*.
- Calentar 175 ml de *nata* a fuego medio hasta que empiece a *hervir*
- Retirar del fuego y verter sobre el *chocolate* blanco
- Usando una batidora eléctrica o un robot de cocina, batir hasta que quede suave, unos 30 segundos.

- Verter la mezcla de *chocolate* blanco y *nata* a un bol grande para que se enfríe a temperatura ambiente, unos 30 minutos.
- Batir los 310 ml restantes de *nata* usando una batidora eléctrica a alta velocidad hasta que tenga un pico suave.
- Agregar la mitad de la *nata* montada en la mezcla de *chocolate* blanco, mezclar y añadir la *nata* restante usando una espátula

Armado

- Verter la mitad de la **mousse** en el molde *redondo* desmontable preparado
- Sacar la jalea de frambuesa del congelador, quitar el plástico y poner en el centro de la *mousse* presionando un poco con el lado plano hacia arriba
- Cubrir con la *mousse* restante
- Poner una base redonda de cartón de 20 cm encima y presionar suavemente
- Envolver el molde de la tarta con el plástico y congelar durante toda la noche.

Glaseado

- Disolver la *gelatina* en polvo en 80 ml de agua fría y dejar reposar durante 2 minutos para que crezca
- Poner el *chocolate* blanco en trozos en un recipiente grande y añadir la *gelatina* ablandada al *chocolate*.
- Echar el azúcar, la leche condensada y los 160 ml restantes de agua en una *cacerola* mediana y dejar que hierva a fuego alto (burbujeará).
- *Hervir* durante 1 minuto sin dejar de remover y vertemos sobre la *gelatina* y el *chocolate*
- Dejar reposar por un minuto, luego usando una batidora eléctrica mezclar todos los ingredientes a baja velocidad para evitar que se formen las burbujas.
- Verter lentamente el glaseado a través de un colador de malla fina para filtrar las burbujas de aire
- Echar unas gotas de colorante blanco y revolver suavemente con una espátula
- Dividir el glaseado en tantas jarras como queremos colorear
- Echar unas gotas de colorante de cada *color* a cada jarra y revolver suavemente
- Dejar reposar los glaseados, revolviendo ocasionalmente, hasta que se enfrien entre 27 ° C y 30 ° C
- Primero cubrir una bandeja para hornear con papel vegetal y colocar una rejilla encima
- Poner un plato grande u otro soporte con una superficie plana para colocar nuestra tarta.

Para desmoldar la tarta congelada

- Retirar el aro exterior y el papel vegetal o acetato
- Colocar el soporte de la tarta encima y la invertimos, apoyando la tarta en el plato en la rejilla
- Para glasear la tarta comenzar en el centro y luego continuar ensanchando para asegurarnos de que la tarta esté completamente cubierta
- Podemos también comenzar en un lado y verter en un movimiento hacia adelante y hacia atrás para crear rayas
- Una vez que terminemos de verter el glaseado, dejar reposar la tarta durante 15 minutos para que se asiente

- La mejor opción es glasear la tarta unas 4 horas antes de servir y luego permitirle que se descongele un poco en la nevera.

Para darle estilo a nuestro glaseado

también tenemos algunas opciones

- A) Verter lentamente todos los glaseados de colores en una jarra grande (sin revolverlos) y lo vertemos sobre la tarta para crear rayas fluidas de *color*.
- B) Verter una capa base de *color* y luego vertemos rayas de diferentes colores y usamos una espátula para mezclarlas como si fuera una acuarela.
- C) Verter solo un *color* sobre la tarta
- Luego, podemos decorar según nuestro gusto por ejemplo con fruta fresca después de que se endurezca el glaseado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-mousse-de-chocolate-blanco-con-glaseado-espejo>