

Torta mousse de chocolate

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el baño

Agua: 75 Centímetros cúbicos

Gel de brillo: 90 Gramos

Leche Condensada: 160 Gramos

Coco rallado: Cantidad Necesaria

Masa de gelatina: 120 Gramos

Glucosa: 225 Gramos

Chocolate semi amargo: 240 Gramos

Para la mousse

Agua: 40 Centímetros cúbicos

Azúcar: 100 Gramos

Huevos: 2 Unidades

Gelatina sin sabor: 10 Gramos

Crema : 450 Gramos

Yemas: 5 Unidades

Chocolate semi amargo fundido: 420 Gramos

Agua fría: 50 Centímetros cúbicos

Brownie: 2 Disco de 0 cm x cm

Preparación de la Receta

Para la mousse

- Calentar en una olla agua y azúcar y hacer un *almíbar* a 118ª C (bolita blanda)
- Batir yemas y huevos a máxima velocidad.
- Cuando el *almíbar* esté a punto bajar la velocidad del batido y sin dejar de batir agregar en forma de hilo el *almíbar*.
- Cuando se haya integrado subir la velocidad y batir por 2 minutos.
- Mezclar el batido, el **chocolate** fundido, la *gelatina* hidratada fundida (10g de *gelatina* con 50cc de agua fría).
- Añadir *crema* semi batida a medio punto e incorporar con batidor de alambre hasta integrar.

- Llevar una parte de la preparación (cubrir paredes y base) a un molde circular de silicona con bordes redondeados (22 cm)
- Agregar en el centro un disco de brownie de 20 cm de diámetro y 2 cm de alto
- Rellenar el molde con gran parte de la **mousse**, acomodar sobre esta el disco de brownie en el centro y terminar de cubrir prolijamente con la **mousse** restante.
- Llevar a freezer hasta endurecer.

Para el Baño

- *Hervir* agua, agregar azúcar y hacer un *almíbar* a 103ª C (cuando rompa el hervor seguir cocinando por 3 minutos).
- Colocar en una jarra alta masa de *gelatina* (20 g de *gelatina* hidratada con 100 cc de agua fría), gel de brillo, glucosa, leche condensada, *chocolate* semi amargo y el *almíbar* caliente
- Mixear y reservar.

Para el armado

- Una vez congelada la torta desmoldarla y envolver en film
- Mantenerla así en el freezer hasta el momento de bañarla.
- Llevar a una reja y bañarla de manera abundante emparejando con espátula si fuera necesario.
- Terminar decorando con algunas líneas de coco rallado en escamas finas.
- Dejar templar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-mousse-de-chocolate-4>