

Torta mousse de chocolate y mandarina

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bavaroise de mandarina

Jugo de mandarinas: 1/2 L

Crema de leche semi montada: 200 g

Crema de leche: 110 grs.

Yemas: 3 Unidades

Gelatina sin sabor: 1 Sobre

Azucar: 50 grs.

Leche: 110 g

Ralladura de mandarina: 2 Unidad

Daquoise de piñones

Azucar: 100 grs.

Polvo de piñones: 150 g

Clara de huevo: 250 g

Azucar impalpable: 25 grs.

Mouse de chocolate

Chocolate: 125 g

Azucar: 120 grs.

Yemas: 4 Unidades

Crema de leche semi montada: 250 g

Crema de leche: 70 grs.

Grand Marnier: 1/2 Pocillo

Preparación de la Receta

Daquoise de piñones

- Coloque en la batidora las claras, bata durante 5 minutos e incorpore el azúcar en forma de lluvia
- Termine de batir hasta lograr un merengue.
- Retire y agregue el polvo de piñones y el azúcar impalpable

- Mezcle bien.
- En un molde para horno con papel *manteca* enmantecado vierta la preparación y cocine en horno a 180°C durante 25 minutos aproximadamente.

Mouse de chocolate

- Coloque en una olla 70g de *crema* de leche y lleve a fuego hasta el primer hervor
- Retire y vierta sobre el **chocolate** previamente picado
- Deje reposar hasta fundir el *chocolate*, luego mezcle.
- En una olla coloque el azúcar y lleve a fuego hasta formar un *almíbar*.
- Bata las yemas e incorpore el *almíbar* en forma de hilo
- Bata hasta enfriar la preparación.
- Mezcle el *chocolate* fundido con las yemas, el grand marnier y la *crema* de leche semi montada

Bavaroise de mandarina

- Hidrate la *gelatina*.
- En una olla coloque la leche junto con la *crema* de leche, el *jugo* de mandarinas y la ralladura de mandarinas
- Lleve a fuego medio hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl las yemas junto con el azúcar, mezcle y agregue la preparación anterior
- Mezcle e incorpore la *gelatina* y la *crema* de leche semi montada
- Mezcle bien.

Armado

- Con un molde circular corte el daquoise, bañe hasta la mitad del molde con la mouse de *chocolate* y lleve a la heladera durante 2 horas
- Retire y una vez frío el bavaroise bañe la superficie de la torta
- Lleve nuevamente a la heladera durante 2 horas aproximadamente.

Presentación

- Espolvoree con *chocolate* blanco rallado y decore con flores naturales.

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