

Mousse queso

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Varios

INGREDIENTES

0

90 gr	Yema de huevo
150 gr	Azúcar
50 ml	Agua
14 gr	Gelatina en polvo — deshidratada con 50 cm3 de agua
40 ml	Limonas — jugo
380 gr	Queso — crema
400 gr	Nata — batida a medio punto

ELABORACIÓN

Poner a batir las yemas con una pizca de azúcar. Hacer un almíbar a 120° con el agua y el azúcar restante. Volcar sobre las yemas y continuar batiendo hasta que entibie (aparato a bomba) hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua + jugo de limón. Fundir al calor. Incorporar la gelatina al aparato a bomba + queso crema + al final, crema batida a medio punto. Homogeneizar. Armado:

Forrar las paredes de un molde circular u oval con una cinta de acetato. Colocar una tira de biscuit imprimé cuyo ancho debe ser 1 cm. Inferior al borde del molde. En la base poner un disco de biscuit capucine, una capa regular de mousse de queso. Colocar otro disco de biscuit capucine + el palet congelado. Cubrir con la mousse de queso. Conservar al frío, nevera 48 hs. Congelador 1 mes.