

Glaseado chocolate (Tarta mousse)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Glaseados · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

1 litro/s	Nata
1,21 kg	Agua
1,51 kg	Azúcar
500 gr	Cacao — en polvo
50 gr	Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Nata + azúcar + agua al fuego, llevarlo hasta ebullición, en este momento añadir el cacao, y dejar hirviendo hasta que alcance los 103°C.

Apartar del fuego. Poner las hojas de gelatina a hidratar.

Cuando lo que apartamos del fuego tenga una temperatura de 60°C aproximadamente, añadir la gelatina, revolver bien.

Este glaseado lo puedes congelar sin problemas, incluso puedes terminar la tarta con el glaseado y todo y congelarla entera.

Cuando vayas a utilizar el glaseado, esto si es importante, calentarlo al microondas o al baño María, pero utilizar solo cuando está entre 38° y 40°C.