

Mouse caramelo (Tarta Mousse caramelo)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Cafetito · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

250 gr	Azúcar
100 gr	Agua
1,25 kg	Nata
132 gr	Yema de huevo
12 gr	Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

En un cazo poner el agua con el azúcar al fuego hasta tener un caramelo oscuro, hasta 165°C, Calentar 500 g. de nata y montar los 750 restantes. Rebajar el caramelo con la nata caliente, (mucho cuidado con este paso, muy importante que la nata está muy caliente e ir añadiendo poco a poco)

Dejar enfriar, añadir la gelatina previamente hidratada y seca, las yemas y cocer a 85°C.

En este paso mejor lo ponemos todo en la TH y hacemos la inglesa de caramelo en la muchachita para amortizarla.

Esperar a que esté a 30°C para añadir la nata montada.

Poner en moldes y congelar.