

Mousse chocolate Pur Caraibe (Tarta chocolate y trufa)

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

INGREDIENTES

0

245 gr	Leche
500 gr	Nata — semimontada
293 gr	Chocolate Negro — 66%
5 gr	Gelatina en hojas

ELABORACIÓN

Calentamos la leche.

Hidratamos la gelatina en agua fría, la secamos y añadimos a la leche para fundirla.

Volcamos la leche sobre la cobertura troceada, emulsionamos. Estos pasos podemos hacer en la thermomix. (Trituramos el chocolate y volcamos sobre el la leche caliente. Y dejamos la th a velocidad 2-3 durante un par de minutos para que emulsione).

Por otro lado semimontamos la nata, (semimontar es que cuando empieza a hacer olas la nata ya está, no montarla muy fuerte)

Añadimos la nata al chocolate con leche.