

Mousse de naranja

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

400 gr Nata

200 ml Zumo de naranja

80 gr Azúcar

6 gr Gelatina en hojas

1 Ralladura naranja

- opcional 1 cdtita licor de naranja tipo Cointreau o Grand Marnier

ELABORACIÓN

Preparación (Thermomix o manual con KitchenAid)

Hidratar la gelatina

Pon las hojas en agua fría 5–10 min.

Preparar base de naranja

Calienta 1/3 del zumo (unos 70 ml) con el azúcar en un cazo (o en Thermomix 3 min / 60 °C / vel. 2).

Fuera del fuego, añade la gelatina escurrida y remueve hasta disolver.

Incorpora el resto del zumo frío + la ralladura. Deja entibiar (20–25 °C, no caliente).

Montar nata

En KitchenAid con varillas, monta la nata fría hasta picos medios-firmes (que aguante la forma, pero no sobrebatida).

Unir

Añade 2–3 cucharadas de nata al zumo para igualar densidad.

Luego incorpora en 2 tandas al resto de la nata, con movimientos envolventes.

Reposo

Guarda en manga pastelera.

Deja en nevera mínimo 4 h (mejor toda la noche) para que la gelatina haga su efecto.

Resultado

Textura ligera y aireada pero estable 3–4 días sin soltar líquido.