

Ganache chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 cucharada/s Azúcar glass
200 gr Chocolate con leche
4 Claras de huevo
100 ml Leche
75 gr Mantequilla
Sal
3 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Poner en un cazo el chocolate partido en trozos con la leche, al baño María, moviéndolo sin dejarlo hervir, hasta que esté derretido. Retirar del fuego e incorporar en trozos pequeños la mantequilla. Separar las claras de las yemas. Mezclar las yemas en una ensaladera con el azúcar y batir bien hasta que quede espumoso. Añadir el chocolate, remover muy bien y dejar enfriar. Batir las claras a punto de nieve muy firme con un pellizquito de sal. Una vez enfriada la crema de chocolate, incorporar las claras muy suavemente, cuidando que adquieran un tono uniforme. Poner la mousse en una ensaladera de cristal y meter en la nevera, por lo menos tres horas antes de servir. Consejos:

Si se quiere que la mousse quede más suave, se le puede añadir nata montada, y suprimir una clara. Se puede añadir, en el momento de cocer la leche, una cucharadita de un café soluble. También se puede añadir una cucharada de coñac.