

Bavaroise lacté (Tarta mousse)

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

INGREDIENTES

0

350 gr Crema inglesa (Bavaroise lacte)

450 gr Nata

6 gr Gelatina en hojas

185 gr Chocolate blanco

ELABORACIÓN

Remojamos la gelatina en agua fría, cuando esté hidratada la secamos bien con una servilleta de papel. Cuando tengamos la crema inglesa ya pesada y aun caliente, añadimos la gelatina para que se funda, todo esto en caliente lo añadimos a la cobertura que tendremos troceada y emulsionamos bien. Semimontamos la nata y cuando la preparación anterior esté sobre los 35-40°C añadimos la nata poco a poco de forma envolvente, volcamos en molde y congelamos. En este caso he utilizado un aro cuadrado que lo he puesto sobre un molde de silicona para hacer la huella donde luego he puesto el toffe.