

Mouse caramelo (Tarta Mousse caramelo)

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

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.