

Mousse chocolate Pur Caraibe (Tarta chocolate y trufa)

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

Dificultad:

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.