

Propuesta de “La Mirada Dulce” para “Con Mucho Gusto” de Canal Extremadura.

MOUSSE DE CHOCOLATE, NI MÁS NI MENOS.....

Importante bajo mi punto de vista:

Una buena *mousse de chocolate* es igual que un buen jamón de bellota, con el jamón nos vale, no necesitamos florituras.

Que necesitamos para una mousse de chocolate.

Líquido para emulsionar

Chocolate

Agente aireante (Nata, yemas, huevos, claras.....)

La clave principal para una mousse de chocolate es elegir un chocolate de la mejor calidad posible y a poder ser de origen artesano.

Versión Reducida en azúcares será la versión que nos acerque al mayor disfrute de esta materia prima.

Para no enrollarnos en términos muy técnicos un chocolate se compone esencialmente de:

% cacao

%Azúcares

%Manteca de cacao

%Otros (leche, soja etc.....)

El utilizado en la receta de las mousse es un guiño a un artesano de Extremadura. Chocolates Moro en concreto CHUNO 72%.

72 % de cacao, azúcar de caña y manteca de cacao.

Propuesta de “La Mirada Dulce” para “Con Mucho Gusto” de Canal Extremadura.

RECETAS

Recta Mousse de chocolate en vaso a partir de ganache negra.



Ingredientes:

Nata 35% materia grasa	80 g
Chocolate Chuno 72%	95 g
Nata semimontada 35%	150 g

Proceso:

- a.-Hervir la nata y volcarla sobre el chocolate.
- b.-Hacer una buena emulsión.
- c.-Igualar temperaturas con un poquito de la nata semimontada
- d.-Mezclar delicadamente con el resto de la nata semimontada y poner en vaso, reservar en nevera hasta servir.

Hay pocos placeres mejores que sentarse delante de un vasito de mousse de chocolate y disfrutar de todos sus matices con una textura aireada de la mousse que lo convierte en algo muy especial.

Receta de mousse de chocolate a base de trufa cocida para rellenos.

Ingredientes:

Nata 35% materia grasa	300 g
Chocolate Chuno 72%	60 g

Propuesta de “La Mirada Dulce” para “Con Mucho Gusto” de Canal Extremadura.

Proceso:

- a.-Hervir 1/3 de la nata y volcarla sobre el chocolate.
- b.-Hacer una buena emulsión.
- c.-Igualar temperaturas con el resto de la nata y emulsionar muy muy bien.
- d.- Importante filmar a piel o en recipiente hermético y en nevera al menos 12h.
- e: Montar en batidora hasta tener consistencia deseada.**

Tres ejemplos de uso.

- A) Extender sobre plancha de bizcocho enrollable y hacer un pionono de chocolate.
- B) Pionono Sacher: congelar un cilindro fino de mermelada de albaricoque o frambuesa, extender la mousse de chocolate en la plancha y antes de enrollar ponemos el cilindro de mermelada que tenemos congelado. Enrollamos y bañamos. en esta emulsión a 35 grados compuesta de (330 g de chocolate de mínimo un 70% y 35g de Aceite de Oliva).
- C) Canelón frambuesa y chocolate
Cortar trozo de velo de frambuesa poner cilindro de chocolate y enrollar.

RECETA BASE DE BIZCOCHO PLANCHA:

250g de huevos
125g de azúcar
125g de harina

Proceso:

Montar huevos y azúcar, incorporar la harina en lluvia.
Extender y cocer a 220 °C

Glaseado de Chocolate y AOVE.

330 g de chocolate 70%
35g de AOVE

Proceso:

Emulsionar con el chocolate atemperado.
Usar a 35°C

Propuesta de “La Mirada Dulce” para “Con Mucho Gusto” de Canal Extremadura.

Velo de Frambuesas.

300 g Puré de frambuesas
25 g Gelatina vegetal
100g de agua
25g de miel

Proceso

Mezclar todo y llevar a ebullición
Extender muy fino.

TARTA SACHER



BIZCOCHO SACHER

100 g Aceite de Oliva Virgen Extra(AOVE)
100 g Azúcar lustre
160 g Yemas de huevos
240 g Claras
50 g Azúcar
150 g Harina
30 g Harina de almendra
200 g Chocolate 70%
C.S. frambuesas frescas

Proceso:

Esponjar el AOVE con el azúcar en polvo.
Añadir la cobertura fundida.
Incorporar a intervalos las yemas.
Montar las claras con el azúcar y mezclar los dos batidos.
Finalmente incorporar las harinas mezcladas.
Escudillar en aros de 16 cm. e insertar trozos de albaricoque, cocer a 160/170° C.

Propuesta de “La Mirada Dulce” para “Con Mucho Gusto” de Canal Extremadura.

TRUFA DE FRAMBUESAS

425 g puré de frambuesas
175 g Chocolate con leche
375 g Chocolate negro 70%
60 g Mantequilla
2 g gelatina en hojas

Proceso:

Fundir las coberturas.

Calentar el puré y disolver la gelatina en él.

Mezclar el puré con la cobertura y asegurar una correcta emulsión.

Añadir la mantequilla en pomada a la temperatura de 30° C y asegurar una buena emulsión de nuevo.

Verter en los moldes encima de los bizcochos.

MONTAJE

Desmoldar el bizcocho de los moldes donde los cocimos y colocar alrededor una cinta de PVC de 4cm. de altura.

Verter la trufa encima del bizcocho y dejar que tome textura.

Desmoldar sacando el PVC. La decoración es al gusto de cada uno.

