

Mousse de frambuesa

Como otras muchas preparaciones, la mousse proviene del recetario francés. Las primeras mousses documentadas se elaboraban con chocolate (hoy en día, la mousse más famosa) o café. En la actualidad se elaboran mousses de todo tipo, tanto saladas como dulces. En esta lección te enseñamos a preparar una mousse de frambuesa, aunque con la técnica aprendida podrás elaborar otras espumas dulces experimentando con otros sabores.

Preparación

Hidratamos la gelatina en agua con hielo y reservamos. En un bol batimos las yemas con azúcar hasta conseguir una pasta bomba. Por otro lado, calentamos la pulpa de frambuesa hasta alcanzar una temperatura de 40-45 grados. Añadimos la gelatina bien escurrida y mezclamos hasta que la gelatina se disuelva completamente. Una vez bien disuelta incorporamos esta mezcla a la pasta bomba. Mezclamos todo bien y dejamos que enfríe hasta alcanzar los 36°. Mientras enfría la mezcla anterior, montamos la nata con el azúcar. Después mezclamos todo suavemente para no perder la textura de mousse. Para el emplatado: Emplatamos en copa de cóctel poniendo al fondo una frambuesa, un chorrito de coulis de frambuesa y después servimos la mousse con manga pastelera. Acabamos con unas hojas de menta.

Ingredientes

8 yemas
250 gramos de azúcar
2 láminas de gelatina
½ kilo de coulis de frambuesa
Una tarrina de frambuesas
Nata para montar
Menta fresca

Utensilios

Boles
Varillas
1 cazo
Lenguas
Un termómetro de cocina
Biberón para el coulis
Copas de cóctel

Instructor destacado



Alberto Taberero

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD