



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

Foto

Nombre de la receta: mousse de chocolate
 Género: torta
 Porciones/peso: 12 pax
 Fecha de producción: 17 de agosto de 2015
 Observaciones: la crema inglesa con el chocolate debe estar a temperatura ambiente antes de colocar la crema para evitar que se baje el mousse

INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Masa sablee			
harina de trigo	gr	250 - 75	250 para la masa y 75 para estirar
mantequilla s/sal	gr	125	
azúcar en polvo	gr	63	tamizada
huevo	UNIDAD	1	
para el mousse			
chocolate semiamargo en barra blanco	gr	500	repicado y derretido al 50%
yemas de huevo	gr	40	batir a mano con la mitad de azúcar
leche	gr	200	hervir con crema y la mitad del azúcar
crema de leche	gr	200	
crema de leche andina	gr	400	montada
azúcar granulada	gr	20	
gelatina sin sabor	gr	20	hidratadas y disuelta abañó maría
toffe			
azúcar	gr	100	
crema	gr	50	
café soluble	gr	7	
para el terminado			
ganache	gr	250	
nueces	gr	50	
almendras	gr	50	
guindas	gr	50	enteras secas
coberturas en gotas	gr	200	derretido
materiales			

PROCEDIMIENTO

Para la masa sucee

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar y cremar. Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa. Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío. Pinchar poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15 min.

Para el mousse

Batir la crema hasta que este firme y reservar
 Hacer una crema inglesa
 Colocar la crema inglesa sobre la cobertura de chocolate derretida al 50%
 Agregar la gelatina disuelta
 Chequear temperatura
 Incorporar con movimientos envolventes la crema

Toffe

Hacer un caramelo, colocar la crema tibia y el café soluble colocar sobre la base de la tarraleta

Ganache

Hervir la crema de leche y colcora el chocolate