

Cocina dulce

A close-up photograph of a chocolate mousse cake. The cake is a rectangular block of dark chocolate mousse. It is garnished with a large, dried orange slice showing its intricate internal structure, several fresh raspberries, and a sprig of fresh green mint leaves. The cake is set on a white surface, and the lighting is dramatic, highlighting the textures of the ingredients.

Mousses

La más conocida es la de chocolate, pero el secreto, en todas sus versiones, consiste en servirla bien fría.



Las Mousses

Estimado/a Dr./Dra.

Siguiendo el camino de los golosos, dedicamos esta nueva entrega de postres a la Mousse. La Mousse es de origen francés y su ingreso al mundo de los dulces data de la mitad del siglo XVIII, arraigándose en todas las culturas y volviéndose imprescindible con el paso del tiempo. El significado de "Mousse" es "Espuma", y efectivamente, son las innumerables pequeñas burbujas de aire las que le aportan su singular textura. Estas burbujas se obtienen al batir las claras a punto de nieve, que, junto a la crema de leche batida, transforma a esta preparación en irresistible. El mismo procedimiento se utiliza para preparar platillos salados, con hortalizas y pescados. Además de la crema de leche y las claras batidas, algunas recetas también incorporan un gelificante, el agar-agar, para intensificar su consistencia.

La más conocida es la de chocolate, pero el secreto, en todas sus versiones, consiste en servirla bien fría.

Lo invitamos una vez más a disfrutar de este dulce universo.

Cordialmente

Gador S.A.





Alta



6 porciones



1 hora + 3 horas de frío

Mousse de tres chocolates

Ingredientes

3 tazas de crema batida
6 cucharadas de azúcar
3 sobres de gelatina sin sabor (7,5 g cada sobre) disuelta en frío dividida en tres partes.

Para la mousse de chocolate semiamargo:

1 taza de crema de leche
100 g de chocolate semiamargo
3 yemas de huevo

Para la mousse de chocolate con leche:

1 taza de crema de leche
100 g de chocolate con leche
3 yemas de huevo

Para la mousse de chocolate blanco:

1 taza de crema de leche
100 g de chocolate blanco
3 yemas de huevo

Preparación

Bata 3 tazas de crema de leche con 6 cucharadas de azúcar y los 3 sobres de gelatina sin sabor hasta que quede bien montada. Lleve el tazón a la heladera y reserve.

Para la primera capa:

Caliente 1 taza de crema y fuera del fuego vierta el chocolate cortado en trocitos y revuelva hasta derretir. Agregue una yema de huevo y bata hasta que la preparación quede homogénea y brillante. Deje enfriar. Retire la crema de leche batida de la heladera y añada 1/3 de la misma, sin batir, solo mezcle para incorporar lentamente.

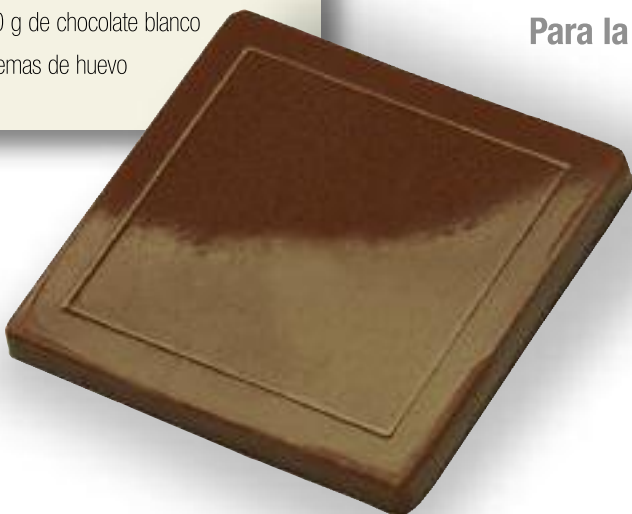
Vierta la preparación sobre una fuente (1/3 de la misma) formando así la primera capa y reserve en frío.

Para la segunda capa:

Mientras se enfría la primera capa, siga el mismo procedimiento anterior con el chocolate con leche. Una vez listo, saque su fuente de la heladera y extienda esta segunda capa de mousse. Reserve en frío.

Para la tercera capa:

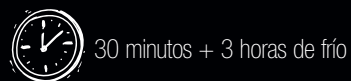
Por último, repita la misma operación con el chocolate blanco. Una vez que tenga las tres capas, enfríe al menos por 3 horas en heladera y una hora y media en freezer.



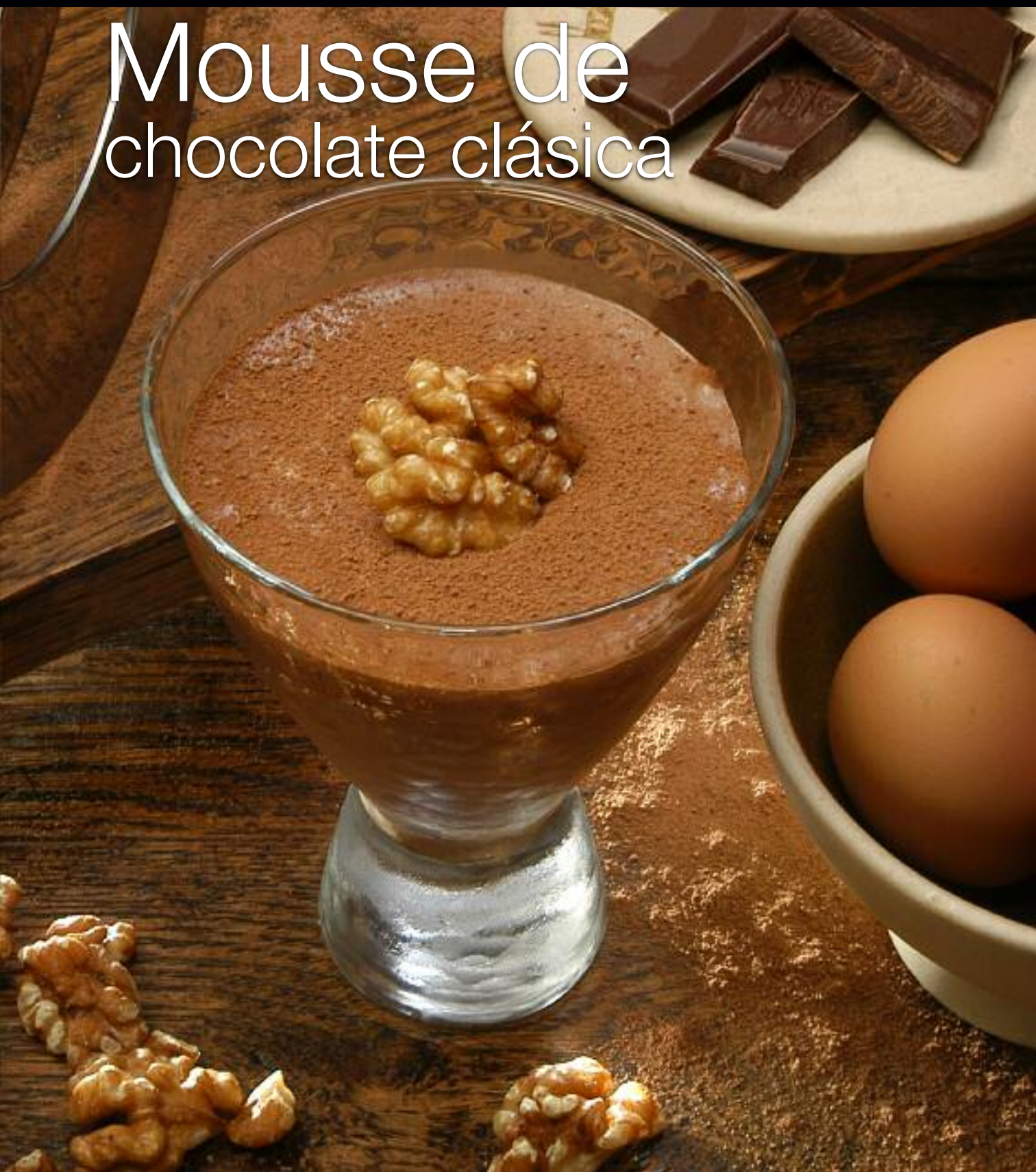


PRESENTACIÓN

Puede servirse con nueces picadas, salsa de chocolate, fresas cortadas o una hoja de menta. Es ideal hacerlo con un sabor contrastante: un puré de maracuyá o de frambuesas, o crema batida sin azúcar. Como en la foto, se le puede “coronar” con una plaquita de chocolate. **Para la plaquita:** Poner a derretir en una sartén a baño María, 4 tabletas de chocolate amargo. Una vez líquido, verterlo con cuchara sobre una placa de metal o vidrio previamente aceitada, dibujando una capa fina e irregular. Dejar enfriar y levantar con espátula. Cortar los pedazos para clavar sobre las porciones de mousse y ¡Voilà!



Mousse de chocolate clásica





1 Cortar el chocolate en trozos y llevarlo a fuego bajo junto a 2 cucharadas de crema de leche sin dejar de revolver.



2 Mezclar con cuchara de madera o espátula hasta que el chocolate quede perfectamente homogéneo y brillante, cuidando que el fondo no se queme.



3 Batir las yemas con el azúcar hasta que queden bien esponjosas. Aparte, batir también las 8 cucharadas restantes de crema de leche para espesarla pero sin llegar a punto chantilly.



4 Batir las claras a punto nieve.



5 Mezclar las yemas, el chocolate y la crema de leche, e incorporar las claras lentamente y en forma envolvente para que no se bajen.



6 Colocar la mousse en copas individuales y llevar al freezer hasta que estén bien frías.

Ingredientes

- 6 barras de chocolate
- 6 yemas
- 10 cucharadas de crema de leche
- 6 claras
- 6 cucharadas de azúcar
- Nueces picadas para decorar



TIP

Servir decorando con nueces, ralladura de chocolate o una cucharada de crema chantilly.





Media



6 porciones



30 minutos + 3 horas de frío

Mousse de limón

Ingredientes

3 yemas
1 taza de azúcar
1/3 taza de jugo de limón
Ralladura de la cáscara de 1 limón
1 clara
1/2 taza de crema de leche
3/4 taza de azúcar

Preparación

Tamice las yemas usando un colador de malla fina y viértalas en una cacerolita. Agregue media taza de azúcar y el jugo de limón, previamente colado. Lleve la preparación a fuego suave y cocine revolviendo continuamente hasta espesar, pero sin dejar que hierva.

Retire del fuego y vierta inmediatamente la crema de limón en un bol para cortar la cocción. Reserve. Bata la clara a punto de nieve incorporando de a poco el azúcar hasta obtener un merengue firme. Reserve. Vierta la crema de limón caliente sobre las claras lentamente, con movimientos envolventes. Incorpore la crema de leche previamente batida sin que llegue a punto chantilly y siga uniendo. Perfume con ralladura de limón. Lleve al freezer.



TIPs

1- Para que las claras batidas a nieve queden más firmes, agregue apenas una pizca de sal.

2- Para degustar la mousse de limón al champagne, colocar media copa de champagne demi sec en un vaso de boca ancha y servir una porción de mousse bien fría, sacada directamente del freezer.





Ingredientes

500 g de frutillas
200 g de crema de leche
4 claras
8 cucharadas de azúcar



Media



8 porciones



30 minutos
+ 3 horas de frío



Mousse frutal

Preparación

Lave las frutillas y reserve algunas para decorar. Procese la fruta con 4 cucharadas de azúcar y bata la crema de leche a punto chantilly, con las 4 cucharadas de azúcar restante. Reserve. Bata las claras a punto de nieve y reserve. Mezcle la fruta con la crema y luego incorpore de a poco las claras con movimientos envolventes. Lleve al freezer durante al menos 3 horas, en un bol o en copas.

TIP

Para decorar y sumar sabor, puede agregarle frutillas frescas (enteras o en rodajas) o vainillas cortadas longitudinalmente y puestas a secar en un horno muy bajo durante 15 minutos hasta que queden crocantes.