



MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESA

Ingredientes:

500g de nata con 35% de materia grasa
40g de azúcar
250g de chocolate blanco en trozos
La piel de 1 limón
50g de agua templada
1 sobre de gelatina neutra en polvo (10g)
500g de fresas limpias (y algunas más para decorar)
El zumo de ½ limón

Preparación:

1. Coloque la mariposa en las cuchillas, vierta la nata en el vaso y programe vel 3.5 (sin programar tiempo), hasta que tenga la consistencia deseada, prestando atención para evitar batir en exceso y que se haga la mantequilla. Retire la nata del vaso y reserve en un bol grande dentro del frigorífico. Lave y seque el vaso.
2. Ponga el azúcar, el chocolate blanco y el zumo de limón. Triture 10seg/vel9 y caliente 4 min/37º7vel2.
3. Ponga el agua y la gelatina en un bol pequeño y remueva hasta que la gelatina se disuelva totalmente. Añada el vaso y programe 10seg/vel5.
4. Con la espátula, baje la mezcla hacia el fondo del vaso. Incorpore las fresas y el zumo de limón y mezcle 15seg/vel8.
5. Vierta poco a poco el contenido del vaso sobre la nata reservada mezclando con movimientos envolventes. Vierta la mousse en 8 vasos bajos y decore con las fresas. Reserve en el frigorífico un mínimo de 2 horas antes de servir.

