MOUSSE DE XOCOLATA BLANC I MADUIXA

INGREDIENTS (8 UNITATS))

•500 gr de nata amb 35% de matèria grassa

•40 gr de sucre

•250 gr de xocolata blanca de tauleta, trossejada.

•500 gr de maduixes netes (algunes més per decorar).

•50 gr. d'aigua tèbia.

•1 sobre de gelatina neutra en pols (10 gr)

•La pell d'una llimona

•Suc de 1/2 llimona

PREPARACIÓ:

•1 Posar la papallona a sobre de les ganivetes i afegir la nata dins el got. Sense programar temps, muntar a vel. 3,5, fins que tingui la consistència desitjada. Vigilar no batre en excés. Retirar del got i reservar dins la nevera. Rentar i eixugar el got.

•2 Posar el sucre, la xocolata blanca i el suc de llimona dins el got. Triturar 10 seg/ vel. 9 i escalfar 4 minuts / 37º, vel. 2.

•3 Afegir l'aigua i la gelatina dins un bol petit i remenar fins que la gelatina es dissolgui totalment. Afegir al got aquesta preparació i programar 10 seg / vel. 5

•4 Amb l'espàtula, baixar aquesta barreja, fins al fons del got. Incorporar les maduixes i el suc de llimona. Barrejar 15 seg / vel. 8.

•5 Abocar a poc a poc el contingut del got a sobre la nata que tenim a la nevera, barrejant-t'ho tot amb moviments suaus. Servir la mousse en gots baixets i decorar amb làmines de maduixes. Mantenir-ho a la nevera un mínim de 2 hores abans de servir.