

# triple mousse de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cesar Marin



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

uso de crema inglesa para elaborar los mousses.

## Descripción:

este trio de mousse es delicioso y muy facil de elaborar, espero que disfruten elaborandolo.

## Ingredientes para 10 personas :

- 6 huevos
- 180 g. de azucar
- 180 g. de harina
- 525 g. de nata(35% materia grasa)
- 6 yemas
- 100 g. de azucar
- 150 g. de crema inglesa
- 60 g. de cobertura de chocolate blanco
- 2 unid. de hojas de gelatina
- 150 g. de nata semimontada
- 150g. de crema inglesa
- 60 g. de chocolate con leche
- 2 hojas. de gelatina
- 150 g. de nata semimontada
- 150 g. de crema inglesa
- 60 g. de chocolate negro 70%
- 2 hojas. de gelatina
- 150 g. de nata semimontada

## Preparación:

### Paso 1

hacer plancha de bizcocho genoves, montar huevos y azucar, luego agregar harina tamizada lentamente con movimientos envolventes, batir hasta incorporar toda la harina, extender en bandeja y hornear a 230-c x

*aprox. 15'min. dejar enfriar y cortar circulos o aros pequeños.*

## **Paso 2**

*calentar nata, mezclar yemas y azucar, agregar a la nata a 85·c, regresar al fuego y cocer hasta hervir ligeramente, retirar del fuego y colocar en un bowl frio.*

## **Paso 3**

*calentar crema inglesa y vertir sobre chocolate blanco para fundir. hidratar gelatina en agua fria, secar. cuando la mezcla del chocolate y crema inglesa este a 60·c agregar gelatina, remover. hacer la nata semimontada y agregar a la mezcla cuando este a 28·c. dejar enfria en frigorifico.*

## **Paso 4**

*utilizar el mismo metodo que con el chocolate blanco en el paso"3" con el resto de los chocolates, colocar el mousse en manga pastelera y enfriar.*

## **Paso 5**

*hacer moldes con cinta plastica, colocar un circulo de bizcocho en molde y vertir mousse de chocolate negro con manga pastelera sobre el bizcocho dejando espacio para los otros mousse, refrigerar por unos 15 minutos aprox, luego vertir el mousse de chocolate con leche, refrigerar y hacer lo mismo con el mousse de chocolate blanco, refrigerar hasta que solidifique suficiente, desmoldar y decorar a su gusto.*

## **Paso 6**

*asi se ven luego de ser acabados y refrigerados.*

## **Paso 7**

*decorar a su gusto.*

## **Paso 8**

*el ingrediente principal en esta receta es "una sobredosis de amor y cariño" muchas felicidades a todos!!!*

## **Paso 9**

*otra posibilidad que existe es hacerlo todo igual pero extender en plancha, acabarlo con un baño espejo de cacao y unos bombons de praline de macademia y piña colada.....*