Glaseado brillante de cacao ó espejo de cacao con Mousse de chocolate al 70%

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Chocolatisimo **Recetizador:** SrFeo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Aquí comparto con vosotros la receta del glaseado de chocolate brillante, perfecta para glasear tartas, postres individuales o para finalizar postres en vasos. Tanto su aspecto como sabor son increíbles. Y para acompañar este rico glaseado, también os dejo mi receta de una de mis mousses de chocolate preferidas al 70% ¡Espero que os guste!

Ingredientes para 8 personas :

- 525gr (Para el glaseado) de Agua
- 675gr (Para el glaseado) de Azúcar
- 225gr (Para el glaseado) de Cacao en Polvo Valor
- 410gr (Para el glaseado) de Nata 35%
- 25gr (Para el glaseado) de Gelatina (en gramos no hojas!)
- 390gr (Para la mousse) de Chocolate negro 70%
- 290gr (Para la mousse) de Nata Líquida
- 6 Hojas (Para la mousse) de Gelatina
- 390 (Para la mousse) de Nata semimontada

Preparación:

Paso 1

1) Poner en una olla alta (porque salpica) todos los ingredientes menos la gelatina que la tendremos fuera hidratándose en agua fría. 2) La mezcla irá hirviendo y nosotros tendremos que remover con unas varillas para que no se pegue. 3) Lo pondremos a fuego alto y cuando lleve unos 10m hirviendo, lo bajamos a fuego medio y sin parar de remover de vez en cuando.

Paso 2

4) Para saber cuando está listo y sin la necesidad de termómetro, introduciremos una cuchara o cazo en el glaseado de chocolate brillante, al sacarlo miraremos la parte de abajo, si casi no chorrea los bordes de la cuchara es que está listo, sin embargo si sigue chorreando hilos de chocolate por los lados tendremos que

dejarlo más tiempo en el fuego. 5) Cuando el glaseado brillante cubra bien el cazo y no se caiga mucho por los lados, retiraremos del fuego y añadiremos la gelatina escurrida y mezclaremos bien. 6) Dejaremos enfriar. Este glaseado hay que usarlo para bañar las tartas a 29ºC (aquí si necesitáis el termómetro). Si no tenéis termómetro, 29ºC "a ojo" es que la mezcla esté tibia.

Paso 3

7) Si lo hacemos para usarlo al día siguiente, lo calentaremos mejor en el microondas en fracciones de 1 minuto para que no alcance tanta temperatura, giraremos bien con una espátula al sacarlo cada vez del microondas y cuando veamos que ronda por la temperatura deseada, le damos con la batidora para quitar todos los grumos, y volvemos a mirar la temperatura. La batidora tendréis que ponerla un poco de lado para sacar el aire del glaseado brillante y así al bañar el postre para que quede perfecto sin burbujas de aire.

Paso 4

Y luego ya a glasear! :)

Paso 5

*Receta Mousse de chocolate 70% (Cantidad para 8 postres individuales de buen tamaño) 390gr Chocolate negro 70% 290gr Nata líquida 6Hojas de Gelatina 390gr Nata Semimontada Si queréis ponerle base del bizcocho a la mousse recordar siempre que el montaje en el molde es al revés. En el molde metemos primero la mousse, movemos el molde un poco para que se asiente, y luego ponemos el bizcocho (si queréis bañado un poco en almíbar, yo lo hago así). Así cuando congelemos y saquemos el postre, la parte que será la superior del postre queda lisa 100% y sin imperfecciones así glaseado quedará perfecto. Podéis usar la receta de bizcocho que más os guste, yo suelo usar un básico de yogurt con aroma a la vainilla. Elaboración 1) Fundir el chocolate o bien al baño maría o al microondas, como queráis y reserváis. 2) Hidratar la gelatina en agua fría. 3) Calentar los 290gr de nata (solo calentar) y hervir una parte de esta cantidad para disolver la gelatina. Yo hiervo unos tres dedos de nata. 4) En un bol grande agregar el chocolate fundido, la nata templada en dos partes y removemos con las varillas, añadir la nata hervida que lleva la gelatina, mezclar bien con las varillas hasta que quede una mezcla homogénea. 5) Semimontar la nata (390gr) y unir con la mezcla cuando esté a 29ºC-30ºC (es decir que la mezcla esté tibia). Si no respetamos este paso y añadimos la nata semimontada con la otra mezcla a más temperatura, se nos bajará y no quedará tan esponjosa la mousse. **Es muy importante que para bañar la mousse de chocolate ¡Esté congelada! Hacer la mousse el día antes y lo metéis en el congelador, porque así a la hora de bañar será más fácil, ya que si está en la nevera, al añadirle el glaseado brillante por encima es más fácil que arrastre alguna parte de la mousse porque está está blanda.*

Paso 6

GLASEA TU MOUSSE! 1) Sacar la mousse del congelador y dejamos fuera 5m sobre una rejilla. 2) Con el glaseado ya listo a 29ºC, glaseamos sin miedo y sin dejarnos ningún borde. Yo siempre lo baño dos veces y luego giro un poco la rejilla para que caiga el glaseado sobrante y no quede una capa muy gruesa. 3) Si se os enfría el glaseado meter de 5 segundos en 5 segundos en el microondas hasta alcanzar de nuevo los 29ºC, si veis burbujas de aire, volver a darle con la batidora. 4) Una vez bañado el postre lo guardaremos en la nevera hasta que lo vayamos a tomar, así se va descongelando poco a poco y el brillo aguanta perfectamente y sin haber arrastrado nada de mousse