MOUSSE DE MARACUYÁ.

Rendimiento: molde de Ø 26 cm.

INGREDIENTES:

350 ml. De pulpa de maracuyá.

1 lata de leche condensada de 397 gr.

250 ml. De nata para montar (crema de leche).

10 gr. gelatina neutra en polvo.

1 plancha de bizcocho genovés.

Sirope:

50 ml. De pulpa de maracuyá.

50 gr. de azúcar.

Glaseado:

150 ml De pulpa de maracuyá.

150 gr. de azúcar.

3 gr. gelatina neutra en polvo.

PREPARACIÓN:

* Obtener la pulpa del maracuyá, bien sea ultra congelada o desde la fruta, colocándola en la licuadora para romper un poco las semillas y extraer toda la pulpa y su sabor.
* Pasar la pulpa por un colador para eliminar los restos de las semillas.
* En el vaso de la licuadora coloca el contenido de una lata de leche condensada y 300 mililitros del zumo de maracuyá.
* Hidrata 10 gramos de gelatina neutra en 50 mililitros de zumo de maracuyá restantes hasta que se disuelva e integre.
* Luego colocas la gelatina hidratada en una cacerola para calentarla a fuego bajo y que se diluya perfectamente (no hiervas la gelatina porque se degrada).
* Intégrala ahora a la mezcla de leche condensada y pulpa de maracuyá.
* Prepara un sirope con 50 ml. De pulpa de maracuyá y 50 gr. de azúcar y déjalo hervir por 3 minutos hasta que espese y déjalo enfriar.
* En la batidora montar 250 ml. De nata fría.
* Une ahora las dos mezclas, la de maracuyá y gelatina y la nata montada, con movimientos envolventes y en varias etapas para no bajar la nata montada.
* Para armar la mousse coloca un aro de pastelería, en la base un cartón (forrado con film plástico), alrededor del aro unas láminas de acetato.
* Para la base de la mousse coloca una lámina de bizcocho genovés.
* Empapa bien el bizcocho con el sirope de maracuyá.
* Coloca toda la mezcla de mousse de maracuyá alisa con una espátula la superficie
* Refrigérala hasta que cuaje por la superficie al menos una hora.
* Hidrata 3 gr. de gelatina neutra en unas cucharadas de agua y en una cacerola coloca 150 ml de agua y 150 gr. de azúcar para preparar un sirope espeso.
* Apaga el fuego del sirope y agrega la gelatina hidratada para que se disuelva, revolviéndola bien. Espera a que enfríe.
* Coloca el glaseado debe estar casi frío, sobre la superficie de la mousse y tienes que refrigerarlo por al menos 4 horas lo ideal es de un día para otro.