

# MOUSSE DE CHOCOLATE A LA NARANJA

## INGREDIENTES

- 250 g. de cobertura de chocolate negro 70%
- 6 claras de huevo
- 75 g. de mantequilla
- La ralladura de 1 naranja
- Un pellizco de sal
- 50 g. de azúcar glass o en polvo
- El zumo de una naranja
- 200 ml de nata líquida
- 1/2 sobre de gelatina neutra Royal
- 12 frambuesas o hojitas de menta
- 2 cucharadas de cacao amargo en polvo



## PREPARACIÓN

\*El mejor chocolate para hacer un mousse es un Grand Cru de América Central, en este caso me he decidido por Lind 70%.

1. Troceamos el chocolate, cuanto más fino quede mejor se fundirá. Añadimos el chocolate troceado y calentamos a baño María a fuego lento, casi tibio, sin dejar de remover con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea y suave. No debemos calentar el chocolate más de lo necesario, 3-4 minutos es suficiente. Retiramos del fuego y dejamos que se temple.

2. Añadimos la mantequilla troceada y batimos otra vez con las varillas.

3. Calentamos la nata líquida sin que llegue a ebullición, 2-3 minutos a fuego medio.

Añadimos la crema de chocolate anterior. Batimos con varillas. Reservamos.

4. Rallamos la naranja y reservamos en un plato. Exprimimos la naranja, colamos el zumo y añadimos agua hasta que quede un vaso entero de líquido. Reservamos.

5. Vaciamos el contenido de medio sobre de gelatina neutra en polvo en un bol que esté seco y le añadimos la mitad del zumo que hemos preparado. El resto del zumo lo ponemos en un cazo al fuego hasta ebullición (o al micro directamente 2 minutos).

6. Retiramos y vertemos el zumo en el recipiente donde se había dejado la gelatina a remojo. Removemos hasta su completa disolución.

**7.** Añadimos el zumo de naranja con la gelatina y la ralladura de naranja a la crema de chocolate. Batimos con batidora eléctrica hasta que quede una mezcla uniforme, homogénea y sin grumos.

**8.** Batimos las claras a punto de nieve, el truco para que monten sin problema es usar un bol sin ningún resto de grasa, tener las claras a temperatura ambiente y echar el azúcar en polvo una vez se haya añadido el pellizco de sal.

**9.** Manejamos este merengue con una espátula de silicona y añadimos a la crema anterior con movimientos envolventes de abajo hacia arriba para evitar que se desmonten.

Este paso hay que hacerlo de manera suave y sin prisa, sólo con paciencia quedará bien el mousse.

**10.** Colocamos el mousse en copas individuales, con esta receta tendremos para 6-7 personas. Guardamos en la nevera y debe reposar como mínimo unas 4 horas. Decoramos espolvoreando el cacao en polvo y con un trocito de naranja o fresa en el centro de la copa. ¡Y a disfrutar!