



Chocolate con culis de mango y galleta

Invento de chocolate

INGREDIENTES PARA LA MOUSE

- 80 gr de chocolate negro para postres
- 2 hojas de gelatina
- 200 ml de nata para montar
- 50 ml de agua hirviendo

INGREDIENTES BASE DE GALLETA

- 125 gr de galleta María
- 50 gr de mantequilla

INGREDIENTES PARA EL CULIS

- 200 gr de mango
- 50 gr de azúcar

INGREDIENTES PARA DECORAR

- 2 Alquequenjes



Receta 021

Dulces

1 de diciembre de 2014

Ingredientes principales

chocolate, gelatina, nata

Hoy es un día de nervios, mi compañero Dani y yo concursaremos de nuevo en la tele en el programa Cuina i Guanya de IB3. En esta ocasión en las semifinales del concurso compitiendo contra otros 8 clasificados. Es a las 21:30 por lo que no os lo podéis perder.

Dejando de lado el programa, hoy por primera vez nos hemos intercambiado los papeles, a pesar de haber cocinado juntos el dulce y el salado de esta semana, yo (Dionís) me he encargado de publicar el dulce y Natalia el salado! Vaya reto! Jeje

Este plato dulce es, tal y como indica el título, una receta inventada e improvisada. Consiste en una especie de mouse de chocolate hecha con gelatina, nata y chocolate. Natalia preparó una vez un pastel con una base similar para un concurso de pasteles de las fiestas de su pueblo y ganó un tercer premio. Esa tarta me inspiró a preparar este postre que está realmente bueno, ya veréis las fotos, y que ahora preparamos a menudo.

En este caso hemos utilizado mango para hacer el culis, pero podéis utilizar otras frutas según temporada: fresas, piña, melocotón...

Bueno vamos al tema... Como es habitual empezamos por los ingredientes y luego el manos a la obra.

MANOS A LA OBRA

1. Lo primero que haremos es ponernos a cocinar el culis, para ello cortamos el mango en dados muy pequeños y los metemos en una olla pequeña. Añadimos el azúcar y encendemos el fuego, hay que cocinarlo a fuego muy suave, nosotros lo tuvimos al 4 de la vitro. Es importante dejarlo al principio, sin marear mucho puesto que el azúcar no quiere que lo meneen. Lo dejaremos ahí durante todo el tiempo que dure la elaboración de la receta. Si vemos que el fuego es fuerte lo bajamos al 3, es importante no tener prisa.

2. Mientras dejamos el culis preparándose, nos ponemos con la base de galleta. Lo primero es

sacar la mantequilla de la nevera para que coja temperatura ambiente.

3. Picamos las galletas, nosotros lo hemos hecho a mano, bueno, a mazo! Metemos las galletas en una bolsa y le damos con el rodillo. También las podéis picar en un mortero o con una picadora eléctrica.

4. Una vez estén bien picadas, añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos con las manos hasta que se forme una pastita. Ya tenemos la base lista, reservamos hasta el montaje del postre.

5. Ponemos la gelatina en agua fría para que se vaya aflojando. La dejaremos un rato.

6. Cortamos el chocolate en onzas y lo metemos al baño maría, a fuego suave. Mientrastanto escurrimos la gelatina que está en remojo y la colocamos en otro plato, sobre la gelatina ahora echaremos el agua hirviendo y removeremos hasta que se disuelva. Añadimos esta mezcla al chocolate y removemos sin parar.

7. Añadimos la nata y seguimos removiendo, podemos subir el fuego porque es importante que ahora coja temperatura. Lo tenemos 5 minutos al baño maría sin dejar de remover y pasado este tiempo ya estará lista para emplatar.

8. Sacamos el culis del fuego, que ya debe estar listo, y dejamos que tanto el culis como el chocolate se enfrien un poco durante 3 o 4 minutos.

9. Montamos el plato. Primero una capa de galleta, sobre la galleta una capa de culis y sobre el culis el chocolate.

10. Metemos en la nevera durante por lo menos 90 minutos, para que se cuaje la mouse. A los 50 minutos he colocado los alquequenjes, para quien no lo conozca decir que es un fruto a medio camino entre lo ácido y lo amargo, que será la guinda del pastel.

La verdad es que nunca me había atraído el mundo de los dulces, pero tengo que reconocer que poco a poco le estoy cogiendo el gusto. Nos vemos la próxima semana con nuevas y mejores recetas.

