

Mousse

Un dolce al cucchiaio leggero, da realizzare con diverse combinazioni di frutti e liquori. Una fresca mousse alla frutta e' l'ideale per concludere un pranzo estivo, mentre una mousse al cioccolato corretta con del buon whisky e' il modo ideale per coronare un'ottima cena durante l'inverno.



Tempo preparazione:
90 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti
3 fogli di gelatina



2 albumi
150 g di zucchero
125 ml di panna da cucina
2 tuorli d'uovo
125 ml di latte
300 ml di ingredienti aromatizzanti (come frutta o liquori)

Istruzioni per la preparazione

1. Metti la gelatina in ammollo in una ciotola d'acqua finché si sarà ammorbidita.
2. Monta la Frusta a filo. Versa gli albumi nel recipiente e prepara una meringa con 100 g di zucchero; quindi, travasa e riponi in frigorifero. Versa la panna nel recipiente e montala a neve morbida; togli dal recipiente e riponi in frigorifero.
3. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa 50 g di zucchero e i tuorli d'uovo nel recipiente. Montali lavorando a velocità 4 in modo da ottenere una crema di colore chiaro. Regola la temperatura a 85°C e la velocità a 1. Aggiungi il latte e, una volta raggiunta la temperatura di cottura, lascia cuocere per 10 minuti. Riporta la temperatura a zero.
3. Strizza i fogli di gelatina e aggiungili al contenuto del recipiente, seguiti dagli ingredienti scelti per aromatizzare la mousse. Continua a sbattere la crema per altri 10 minuti, quindi travasala e riponi in frigorifero per 15 minuti.
4. Se la crema ha raggiunto il punto di solidificazione (v. Nota), inizia a incorporare 1/3 della panna montata e 1/3 della meringa, continuando a lavorare con la frusta. Incorpora delicatamente anche il resto della panna montata e della meringa. Versa in sei bicchieri alti e riponi in frigorifero a solidificare.

Nota: puoi controllare se la mousse ha raggiunto il punto di solidificazione agitando dolcemente il recipiente: se il composto si muove come una massa compatta significa che il punto di solidificazione è stato raggiunto. Da' al composto qualche rapido colpo di frusta per allentarlo: se per caso la mousse è stata lasciata in frigorifero troppo a lungo, tanto che ha iniziato a separarsi, rimettila nel recipiente di Cooking Chef, imposta la temperatura al minimo e lavora lentamente con la frusta finché il composto tornerà omogeneo.

Varianti:

Mousse alle fragole servita con frutti di bosco freschi

Nel Food Processor con la lama universale, frulla 300 g di fragole e 35 g di zucchero in modo da ottenere una purea liscia.

