

MILHOJAS DE 2 CHOCOLATES CON MOUSE DE MANGO Y FRAMBUESAS NATURALES

Ingredientes (4 personas)

*100 gramos. chocolate negro
50 gramos. chocolate blanco
0.2 litros. Nata montar
3 claras de huevo
3 yemas de huevo
50 gramos. azúcar Glass
100 gramos pulpa de mango
4 fisalis
12 Frambuesitas
Papel siliconado*

Preparación

Derretir los chocolates por separado, formar pequeños círculos en papel siliconado y cubrir con otro papel para presionar y que se formen laminas finas en forma de obleas, (8 negras y 4 blancas) dejar enfriar en frigorífico.

Para la mouse: en un recipiente montar la nata (tiene que estar bien fría) y reservar, separar las claras de las yemas, montar las claras, añadir la mitad del azúcar y mezclar con la nata. En una taza batir las yemas y mezclar con la pulpa de mango e incorporar a la mezcla de nata y claras mezclando bien. Llenar con la mouse una manga pastelera, colocar en una bandeja 4 obleas de chocolate negro poner con la manga un poco de mousse, encima poner las obleas de chocolate blanco y otro poco de mouse, tapar con las obleas de chocolate negro y decorar con un botón de mouse y una frambuesa. Llevar al frigorífico al menos 2 horas.

Para el emplatado colocar una mil hoja en cada plato con 2 frambuesa y un fisalis abierto al lado, espolvoreando por encima un poco de azúcar glas.