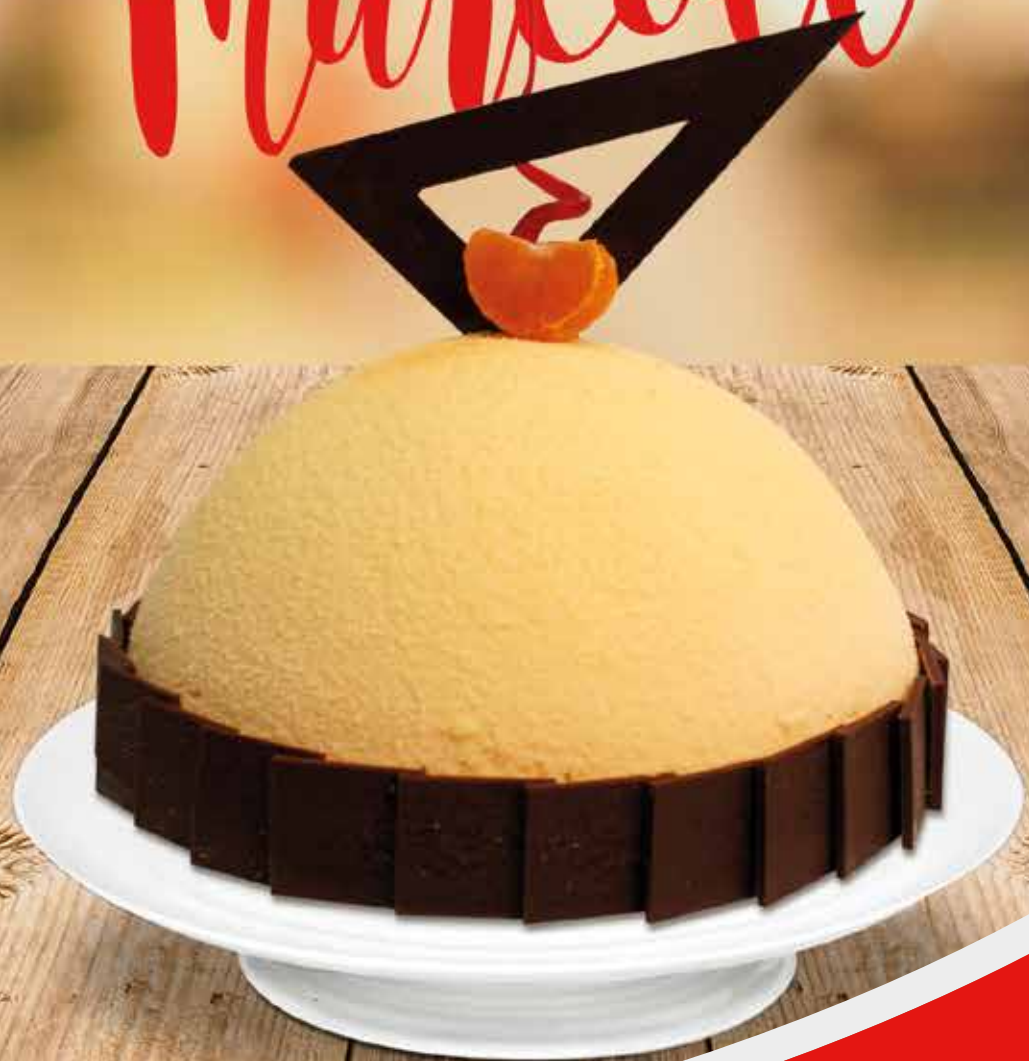




PRESENTA

Mousse Jengibre y Murcott



Hensil
Trabajando juntos por la innovación



INGREDIENTES

COMPOSICIÓN

- Bizcocho de chocolate
- Jalea de cacao y jengibre

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- 250 g Practimix Torta de chocolate
- 100 g Cobertura semiamarga
- 100 g Margarina sin sal (fundida)
- 2 Huevos frescos

MOUSSE DE MANDARINA

- 500 g Pulpa de mandarina
- 300 g Crema vegetal semi batida
- 30 g Colapiz
- 80 g Azúcar blanca
- 4 Claras de huevo

- Mousse de mandarina
- Aterciopelado con cobertura blanca

JALEA DE CACAO Y JENGIBRE

- 150 ml Agua mineral
- 200 g Azúcar blanca
- 50 g Cacao
- 120 g Crema vegetal líquida
- 15 g Colapiz
- 15 g Jengibre en polvo

DECORACIÓN

- **Aterciopelado con cobertura blanca**
 - 100 g Cobertura blanca
 - 50 g Manteca de cacao
 - 10 g Blanqueador



PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

1. Fundir la cobertura junto con la margarina.
2. Mezcla con la premezcla y los huevos frescos.
3. Estire sobre papel manteca una circunferencia de 18cm.
4. Lleve a hornos a 150°C por 20 minutos.
5. Enfríe y reserve.

JALEA DE CACAO Y JENGIBRE

1. Colocar en una olla agua, azúcar y lleve a fuego medio.
2. Una vez hervido retire y reserve.
3. Mezclar la crema vegetal con el jengibre en polvo y cacao (mezcla homogénea).
4. Juntar ambas mezclas y agregar el colapiz hidratado.
5. Colocar en un aro de 15 cm y congele.

MOUSSE DE MANDARINA

1. Prepare merengue con las claras y azúcar, mezclar con la crema vegetal semi batida.
2. Incorpore el colapiz hidratado a la pulpa.
3. Incorpore la pulpa en dos tiempos a la mezcla anterior y verter sobre el molde.

ATERCIOPELADO CON COBERTURA BLANCA

1. Fundir la cobertura con la manteca de cacao, agregar el blanqueador.
2. Mezclar y colar.
3. Reserve, utilizar a 40°C con un soplete para chocolate y rosear sobre el mousse.

ARMADO Y DECORACIÓN

1. Verter sobre el molde semiesfera el mousse, colocar encima la jalea congelada y cubrir con mousse.
2. Colocar el bizcocho de chocolate y cubrir con mousse.
3. Llevar a congelación por 12 horas.
4. Retire del molde y sopletear con la pintura para chocolate.
5. Decore con caramelo y gajos de mandarina azucarada.



RINDE

15 Porciones

INSUMOS

Hensil
UTILIZADOS



Practimix
Torta de
Chocolate