# Mousse de Navidad

12/12/2015




Por fin ha llegado el día, os presento mi propuesta de postre para el concurso, Premio Tenis Mejor Postre Navideño.

He elegido una deliciosa mousse de chocolate, aromatizada con licor de mandarina Tenis y acompañada de otra mousse de turrón de Jijona. Una combinación exquisita.

La elaboración es muy fácil, además se puede preparar con antelación, lo que nos facilita el trabajo en la cocina, algo que viene muy bien en estas fechas.

La presentación la he hecho en vasitos pequeños como degustación, ya que es para el concurso, pero en casa podéis presentarlo en vasos de mayor tamaño o en copas.

¡Vamos a ello!

**Ingredientes:**

**Para la mousse de Chocolate:**

- 4 Huevos a temperatura ambiente (separar las claras de las yemas)
- 80 grs. de azúcar (más 1 cucharada sopera)
- 1 Pellizco de sal
- 175 grs. de chocolate para fundir

- 30 ml. de leche
- 30 grs. de mantequilla
- 4 cucharadas de Licor de Mandarina Tenis (opcional)




**Para la mousse de Turrón de Jijona:**

- 2 Huevos a temperatura ambiente (separar las claras de las yemas)
- 200 grs. de Turrón de Jijona
- 200 ml. de nata para montar (muy fría)
- 30 grs. de azúcar
- 4 Hojas de gelatina neutra
- 100 ml. de leche

**Elaboración con Thermomix:**

**Mousse de chocolate:**

- Con el vaso bien seco, colocar la mariposa en las cuchillas, echar las claras, la cucharada sopera de azúcar y el pellizco de sal. Programar 4 minutos, temperatura 50º, velocidad 3 ½ . Reservar en un bol en la nevera.
- Incorporar en el vaso el chocolate troceado y triturar durante 10 seg. Vel.7. Bajar los restos con la espátula.
- Agregar el resto de ingredientes, las yemas, el azúcar, la mantequilla, la leche y el licor. Programar 3 minutos, temperatura 50º, velocidad 3. En un bol amplio, mezclar con las claras montadas que teníamos reservadas, con movimientos suaves y envolventes. Una vez quede todo homogéneo verter en vasos individuales y dejar en la nevera un mínimo de 2 horas, tapado con un film transparente para que no se reseque.

**Mousse de Turrón de Jijona:**

- Sumergir las hojas de gelatina en agua fría.
- Con el vaso bien seco, colocar la mariposa en la cuchillas, echar las claras y el pellizco de sal. Programar 4 minutos, temperatura 50º, velocidad 3 ½ . Reservar en un bol en la nevera.
- Con el vaso limpio y bien seco, colocar la mariposa otra vez y agregar la nata bien fría, programar velocidad 4 sin tiempo, cuando esté montada reservamos en la nevera.
- Echamos el azúcar y las yemas en el vaso. Programamos 1 minuto, 37º, velocidad 4.
- Agregar la leche, programar 6 minutos, 60º, velocidad 1.
- Introducir la gelatina escurrida. Tiempo 20 segundos velocidad 7.
- Agregar el turrón troceado y triturar durante 30 segundos velocidad progresiva 7/10.
- Incorporar la nata montada reservada y mezclar 1 minuto, velocidad 2.
- Verter en un bol amplio y mezclar con las claras montadas con movimientos envolventes. Una vez quede todo integrado, verter en los vasos sobre la mousse de chocolate, volver a tapar con papel de film y meter en la nevera un mínimo de 2 horas.

## Elaboración tradicional

**Mousse de chocolate:**

- Con una batidora montar las claras junto con la cucharada sopera de azúcar y el pellizco de sal. Reservar en un bol en la nevera.
- Fundir el chocolate al baño maría, agregar el resto de ingredientes al chocolate fundido, las yemas, el azúcar, la mantequilla, la leche y el licor, removiendo con unas varillas. En un bol amplio, mezclar con las claras montadas que teníamos reservadas, con movimientos suaves y envolventes. Una vez quede todo homogéneo verter en vasos individuales y dejar en la nevera un mínimo de 2 horas, tapado con un film transparente para que no se reseque.

**Mousse de Turrón de Jijona:**

- Sumergir las hojas de gelatina en agua fría.

- Con una batidora montar las claras con el pellizco de sal. Reservar en un bol en la nevera.
- Montar la nata bien fría y reservar en la nevera.
- Calentar ligeramente la leche, incorporar las yemas y el azúcar, remover.
- Introducir la gelatina escurrida y batir hasta que se disuelva.
- Agregar el turrón troceado y triturar con la batidora.
- Incorporar la nata montada reservada.
- Verter en un bol amplio y mezclar con las claras montadas con movimientos envolventes. Una vez quede todo integrado, verter en los vasos sobre la mousse de chocolate, volver a tapar con papel de film y meter en la nevera un mínimo de 2 horas.

Podéis decorarlo con virutas de chocolate.

¡Espero que os guste!