



Domo de Mousse de Chocolate Ferrero Rocher

INGREDIENTES

DISCOS DE PRALINÉ

CROCANTES:

4 galletas bretonas
100g de migas de Crepes Dentelles
100g de chocolate con leche praliné

GLASEADO espejo:

8g de gelatina de hoja unas 4 hojas de gelatina sin sabor
120g de agua
145g de azúcar
50g de polvo de cacao sin azúcar
100g de crema entera
100g de trocitos de avellana / nuez
6 Ferrero Rocher

MOUSSE DE CHOCOLATE:

250g de chocolate negro
100g de crema entera
2 yemas de huevo
5 claras de huevo
1 pizca de sal
30g de azúcar molido

INSTRUCCIONES

EL DÍA ANTERIOR:

PREPARE LA MASA ARENOSA DE CHOCOLATE:

1. Desmenuce las galletas bretonas y mezcle las migas con los Crepes Dentelles. Derrita el chocolate praliné y mézclelo suavemente.
2. Coloque 1 cm de altura de esta mezcla en el fondo de 6 moldes circulares de 8 cm de diámetro. Deje cuajar durante 2 horas en la nevera antes de desmoldar las galletas crocantes.

PREPARE EL MOUSSE DE CHOCOLATE:

1. Derrita suavemente el chocolate en el microondas. Caliente la crema de leche entera. Haga una emulsión: incorpore la crema al chocolate derretido en tres veces, revolviendo vigorosamente con la espátula blanda. Añada las yemas de huevo una por una de la misma forma.
2. A continuación, bata las claras de huevo con el azúcar y la sal hasta que tengan una textura espumosa no demasiado firme para facilitar la incorporación. Añada un poco de clara de huevo a la mezcla de chocolate anterior, y luego revuelva suavemente las claras de huevo restantes sin que el punto de las claras se caiga.



3. Llene los moldes semi redondos con mousse de chocolate hasta el borde. Deje que cuaje durante una noche en el congelador.

DÍA DOS:

PREPARE EL GLASEADO ESPEJO:

1. Al día siguiente, desmolde sus semicírculos de mousse de chocolate en una parrilla y póngalas de nuevo en el congelador mientras prepara el glaseado.
2. Ponga las hojas de gelatina a ablandar en un recipiente de agua fría. En un tazón, mezcle el azúcar y el cacao en polvo esto evitará que se formen grumos. En una cacerola, vierta el agua y la crema y luego agregue la mezcla de cacao y azúcar, revolviendo suavemente. Caliente a fuego lento, revolviendo con una espátula no usar batidor para no incorporar aire y evitar así que se formen burbujas en el glaseado.
3. Cuando la mezcla empiece a hervir, retire la cacerola del fuego. Añada las hojas de gelatina bien escurridas y derrítalas en la mezcla. Cuele y deje que el glaseado se enfríe a 30° antes de usarlo.

TERMINE LOS DOMOS:

1. Cuando el glaseado espejo alcance los 30°, coloque la parrilla con los domos de mousse congelados en una bandeja de hornear para atrapar el glaseado que gotea.
2. Vierta de inmediato el glaseado sobre los domos recién sacados del congelador y espere unos segundos. Espolvoree la base con virutas de avellana. Luego, traslade rápidamente cada domo de chocolate a una galleta de praliné crujiente.
3. Deje que los domos se descongelen durante 2 horas en el refrigerador antes de probarlos. Cuando sirva, cubra cada domo con un Ferrero Rocher.