



CATEGORÍA

Pastelería, Postres



EVENTO

Verano

MOUSSE DE AVELLANA

INGREDIENTES

Grupo Base

Ingrediente	KG
<u>Instant Cream Estándar</u>	0.150
Agua	0.220
Relleno Avellana Cream Bakels	0.400
Gelatina Sin Sabor	0.010
Agua	0.045
Peso total:	0.825

Grupo Decoración

Ingrediente	KG
<u>Chockex Premium Dark</u>	0.070
Peso total:	0.070

MÉTODO

Preparación

- Para reconstruir la crema instantánea se deben incorporar 220 gramos de agua refrigerada, a temperatura de 5 a 7 °C. Batir durante 2:30 minutos. Reservar 70 gramos de crema en el refrigerador.
- Hidratar gelatina con los 45 gramos de agua y poner en microondas a temperatura media alta, durante 2 minutos.
- Incorporar Relleno Cremoso Avellana a la crema y mezclar en velocidad media hasta lograr una mezcla uniforme, posteriormente agregar la gelatina.

-Decorar con cobertura chocolate Non Temp Dark y menta fresca.

Montaje

-Utilizar manga con boquilla lisa grande y dosificar 3/4 de la copa.

-Mantener Mousse de Avellana refrigerado durante 30 minutos.

-Decorar con filigrama de cobertura de chocolate Non Temp Dark y agregar hoja de menta fresca.

(Receta para 9 porciones)