

Mousse de chocolate con leche, coco y maracuyá





MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE (VEGANO)

260 g	CHOCOLATE CON LECHE AMATIKA DERRETIDO	Calentar la crema de avena junto con la vainilla, apartar del fuego y emulsionar con el chocolate fundido.
120 g	Crema de avena	Mezclar la proteína de patata con el agua con una batidora de brazo y pasar a una batidora de varillas.
1	Vaina de vainilla rallada	Mezclar el azúcar con la trehalosa.
120 ml	Agua	Empezar a batir la proteína de patata e ir incorporando el azúcar en tres partes hasta que quede un merengue firme.
15 g	Proteína de patata	Una vez que el chocolate esté a 35 °C, incorporar el merengue.
30 g	Azúcar	Con una manga, poner la preparación en los moldes y congelar rápido.
30 g	Trehalosa	

GANACHE FLEXIBLE DE CHOCOLATE CON LECHE (VEGANA)

200 g	CHOCOLATE CON LECHE AMATIKA	Cubrir una fuente de 32 x 18 con film transparente.
125 g	Crema de avena	En un cazo, hervir la crema de avena, la glucosa y el agua.
20 g	Glucosa	Añadir el agar-agar y la iota.
100 g	Agua	Cocinar durante 2 minutos sin dejar de remover y verter sobre el chocolate.
0,75 g	Agar agar	Con una batidora de brazo, batir hasta que emulsione bien.
2 g	Lota	Verter en la fuente y reservar en la nevera.
		Cuando la preparación esté lista para manipular, depositar la ganache sobre una tabla de cortar y dividirla en tiras finas.

GEL DE MARACUYÁ

250 g	Puré de maracuyá	Con una batidora de brazo, mezclar todos los ingredientes para obtener un gel suave.
20 g	Gelcrem frío	Dejar crecer durante 10 minutos y volver a batir.
50 g	Azúcar glas	Si es preciso, pasar por un chino.
		Poner la preparación en una manga pastelera y reservar en la nevera.

CREMEUX DE AMATIKA (VEGANO)

140 g	CHOCOLATE CON LECHE AMATIKA	Calentar en un cazo la leche de avena, la glucosa y la harina de maíz hasta 95 °C para obtener una pasta espesa.
220 g	Leche de avena	Verter sobre el chocolate y, con una batidora de brazo, batir hasta lograr una emulsión homogénea.
20 g	Glucosa	Enfriar y dejar reposar.
8 g	Harina de maíz	

SPRAY DE AMATIKA

200 g	CHOCOLATE CON LECHE AMATIKA	Mezclar los dos ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40 °C.
200 G	MANTECA DE CACAO	

SORBETE DE COCO

180 ml	Agua	Poner todos los ingredientes a hervir en un cazo.
100 g	Azúcar	Apartar del fuego, tapar la preparación y dejar reposar durante 30 minutos para lograr la infusión de vainilla.
20 g	Glucosa	Volver a calentar y colar con un chino.
1	Vaina de vainilla	Colocar en un vaso de Pacojet y congelar durante 24 horas o 4 horas en un congelador rápido.
368 g	Crema de coco	Antes de servir, pasar por el Pacojet.
20 g	Zumo de lima	

PRESENTACIÓN

Desmoldar la mousse de chocolate y pulverizar con el spray de Amatika para crear un efecto aterciopelado.

Presentar la mousse en el centro del plato y rodear el molde con la ganache flexible.

Con la ayuda de una manga, adornar con el cremeux de chocolate y el gel de maracuyá.

Añadir un poco de coco tostado rallado y daditos de mango.

Colocar los adornos de chocolate y decorar con hojas de atsina cress y oxalis.

Para completar la presentación, formar una quenelle con el sorbete de coco.

+ la Palabra del Chef +

¿Qué le inspira este chocolate?

Me inspira a probar cosas nuevas y a elaborar más postres veganos originales sin tener que reparar en las limitaciones a las que antes nos enfrentábamos a la hora de crear un postre vegano sin usar chocolate con leche.