



Mousse de papaya

Descripci3n

default watermark



Esta receta es el resultado de dos, escogiendo lo que más me gustaba de cada una. La he hecho con papaya pero puede ser de mango, melocotón, piña o cualquier otra fruta favorita.

Ingredientes: (Según los recipientes para ocho o diez raciones).

- 500 ml de nata para montar.
- 500 gr de papaya madura.
- 150 gr de azúcar.
- 2 hojas de gelatina.
- 2-3 cucharadas soperas de azúcar para macerar la papaya de decoración.

- Hojitas de menta, virutas de chocolate para decorar. Opcional.

Preparación:

Meter la nata en el frigorífico junto con el bol, para que esté fría.

Hidratamos la gelatina en agua fría. Reservamos.



Pelar y trocear la papaya, dejar un trozo para decorar. Reservar.

La papaya para la pulpa la trituramos con la batidora, que quede fina. La pasamos a un cazo junto con el azúcar (150 gr), lo ponemos al fuego, removemos y dejamos hervir. Bajamos el fuego.



Escurrimos muy bien la gelatina y la incorporamos al cazo, mezclamos bien hasta que la gelatina se funda. Retiramos del fuego y dejamos templar.



Sacamos la nata de la nevera y en el mismo bol frío la montamos con las varillas eléctricas. No es necesario montar del todo solo hasta que coja un poco de consistencia.



Vamos agregando la pulpa casi fría a la nata, poco a poco, con movimientos suaves y envolventes. QuedarÃ¡ como resultado una crema consistente.



Tapamos el bol con film y dejamos en la nevera como mÃ¡ximo 2 horas, que se enfrÃe y obtendremos una crema consistente para nuestra mousse.

Mientras se nos enfrÃa la mousse, troceamos en daditos el trozo de papaya que hemos reservado para decorar. La ponemos en un bol con las 2-3 cucharadas de azÃºcar y lo dejamos tapado con film transparente, en el frigorÃfico a macerar.



default watermark

Escogemos los recipientes de presentación de nuestro postre, echamos la mousse de papaya y decoramos con la papaya macerada. También podemos poner una hojita de menta.

¡Lista nuestra mousse de papaya! Fresquita para estos calores.



Consejo: He preparado todo de vÃspera, dejando la presentaciÃ³n para justo antes de servir. No es necesario poner la nata en la nevera con hielo, porque no la vamos a montar del todo.

VisÃtanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en Â«SuscrÃbeteÂ» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

junio 23, 2017

Autor

admin