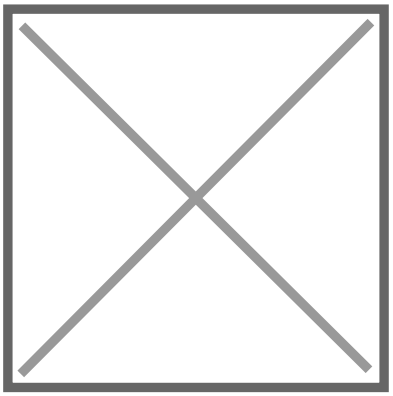
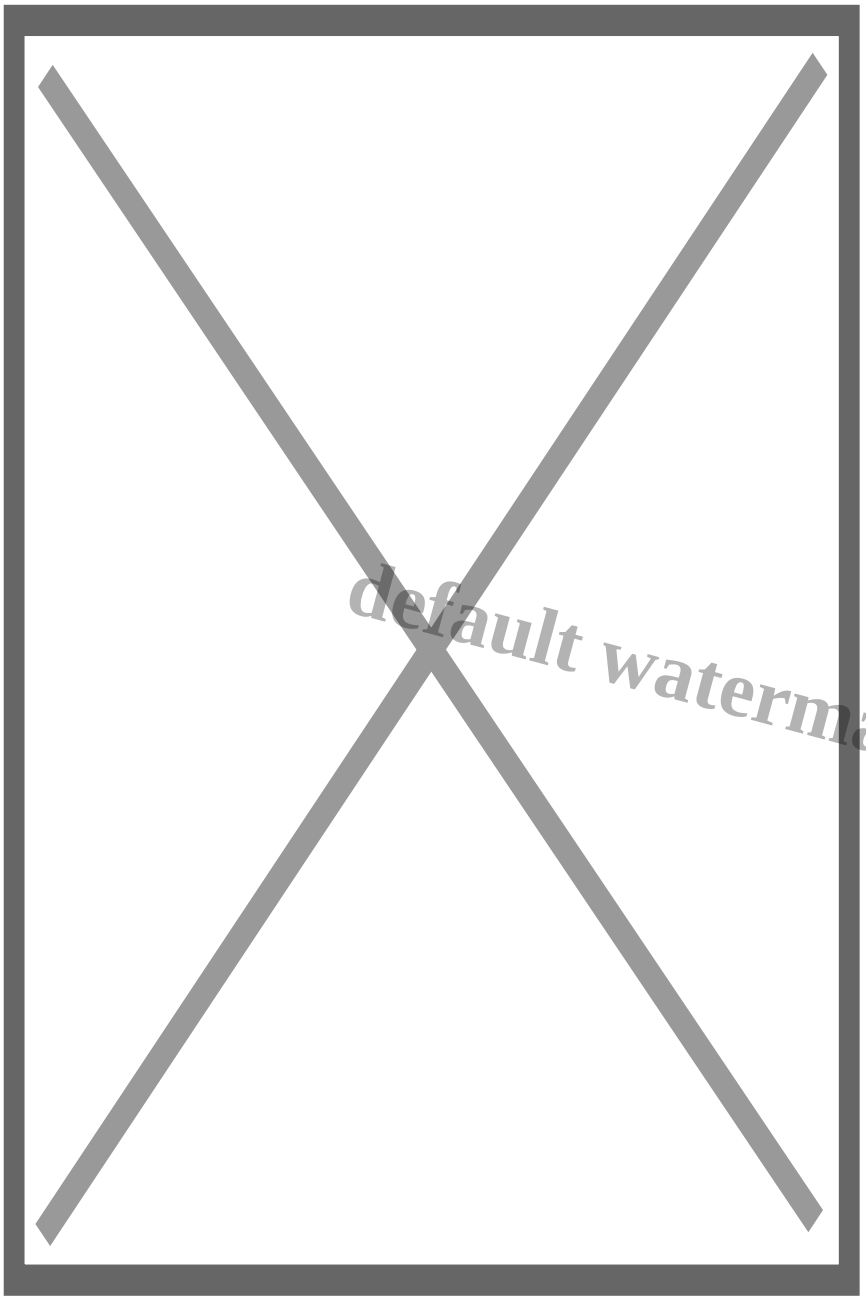


Mousse de papaya

DescripciÃ³n

default watermark



Esta receta es el resultado de dos, escogiendo lo que mÃ¡s me gustaba de cada una. La he hecho con papaya pero puede ser de mango, melocotÃ³n, piÃ±a â?¦ Vuestra fruta favorita.

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

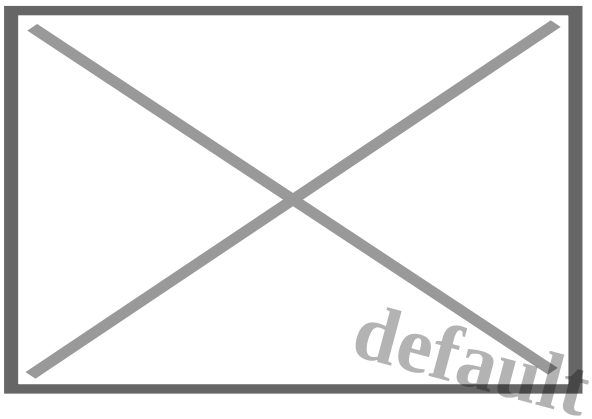
- 500 ml de nata para montar.
- 500 gr de papaya madura.
- 150 gr de azÃºcar.
- 2 hojas de gelatina.
- 2-3 cucharadas soperas de azÃºcar para macerar la papaya de decoraciÃ³n.

- Hojitas de menta, virutas de chocolateâ?¦ para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

Meter la nata en el frigorÃfico junto con el bol, para que estÃ©n frÃos.

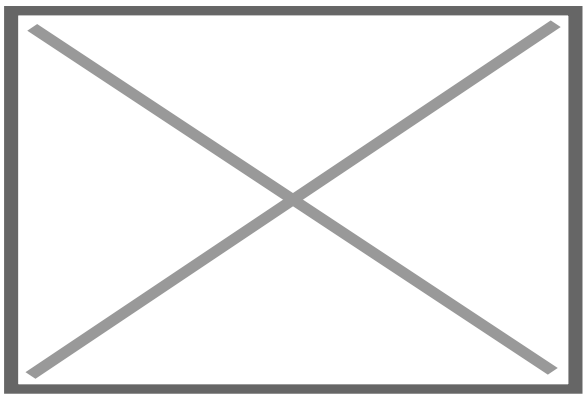
Hidratamos la gelatina en agua frÃa. Reservamos.



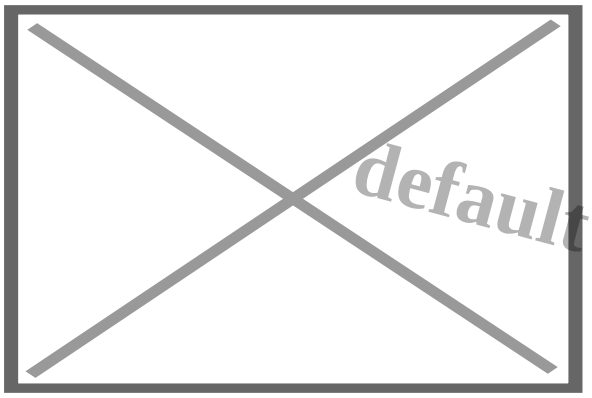
default watermark

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

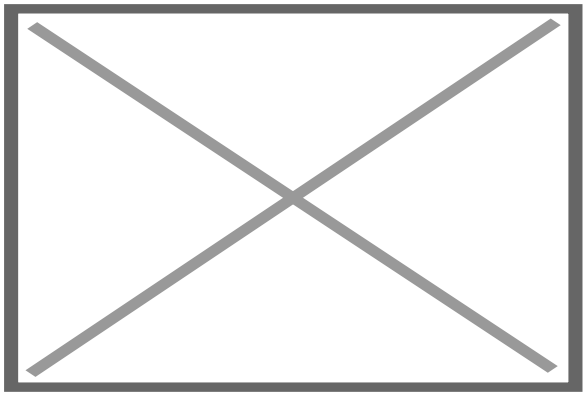
La papaya para la pulpa la trituramos con la batidora, que quede fina. La pasamos a un cazo junto con el azÃºcar (150 gr), lo ponemos al fuego, removemos y dejamos hervir. Bajamos el fuego.



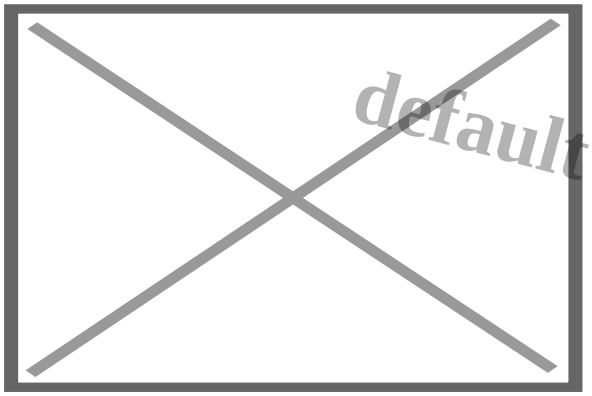
Escurrimos muy bien la gelatina y la incorporamos al cazo, mezclamos bien hasta que la gelatina se funda. Retiramos del fuego y dejamos templar.



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

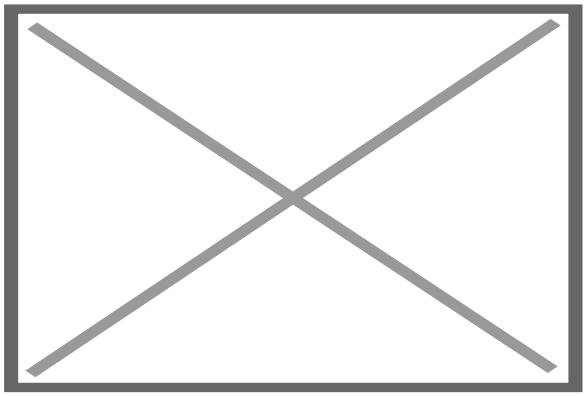


Vamos agregando la pulpa casi frÃa a la nata, poco a poco, con movimientos suaves y envolventes. QuedarÃ¡ como resultado una crema consistente.



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

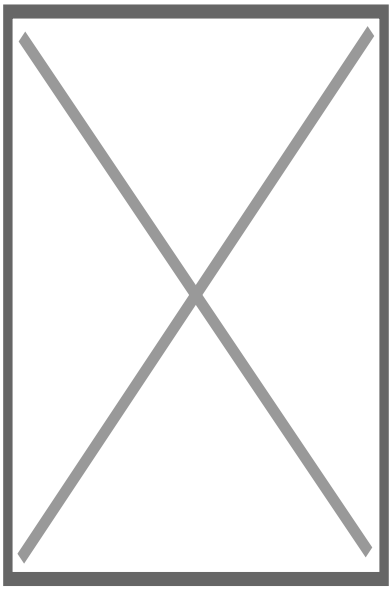
Mientras se nos enfrÃa la mousse, troceamos en daditos el trozo de papaya que hemos reservado para decorar. La ponemos en un bol con las 2-3 cucharadas de azÃºcar y lo dejamos tapado con film transparente, en el frigorÃfico a macerar.



default watermark

Escogemos los recipientes de presentaciÃ³n de nuestro postre, echamos la mousse de papaya y decoramos con la papaya macerada. TambiÃ©n podemos poner una hojita de menta.

Â¡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