

MOUSSE de FRUITS VERMELLS

Nota: S'ha de fer d'un dia per l'altre.

Nota: Per farcir el pastís necessitarem cinta de plàstic alimentari per fer una corona que sustenti la mousse mentre en refreda.

	<u>Recepta-1</u>		<u>Recepta-2</u>
500 ml	crema de llet de 35% MG	250 ml	crema de llet de 35% MG
---	---	50 grs	clara d'ou (1 ou gran te aprox un 40 grs de clara)
500 grs	formatge fresc 0% (batut)	---	---
200 grs	sucre	85 grs	sucre
20 grs	gelatina (uns 10 fulls)	10 grs	gelatina (uns 5 fulls)
1 got	llet	—	---
450 grs	fruits vermells congelats	500 grs	fruits vermells (un cop passats pel colador xinés)

Elaboració: Recepta-1

- Si ho fem amb fruita congelada abans l'haurem de descongelat.
- Triturar els fruits vermells amb el pymer i després passar-ho pel colador xinés.
- Hidratar els fulls de gelatina en aigua molt freda.
- Muntar la crema de llet (ben freda) amb varetes elèctriques, però no passar-se amb el muntat.
- Escalfar el got de llet sense que arribi a bullir
- Afegim els fulls de gelatina (prèviament hidratats) i ben escorreguts a la llet i eixugats amb un drap. Remenar enèrgicament i deixar-ho temperar
- En un bol gran hi posem el formatge fresc esmicolat + el sucre + el puré de fruits vermells + el got de llet amb la gelatina i hi passem el pymer
- Afegir-hi la nata muntada, a poc a poc, remenant amb una espàtula manual des de baix cap a dalt

Elaboració: Recepta-2

- Si ho fem amb fruita congelada abans l'haurem de descongelat.
- Triturar els fruits vermells amb el pymer i després passar-ho pel colador xinés.
- Hidratar els fulls de gelatina en aigua molt freda.
- Muntar la crema de llet (ben freda) amb varetes elèctriques, però no passar-se amb el muntat.
- En un cassó barregem els 50 grs de clares d'ou, els 75 grs de sucre i ho escalfem al bany maria fins que es dissolgui el sucre (aproximadament als 60°C), sense deixar de remenar.
- Quan arribem als 60°C ho deixarem amb les varetes elèctriques fins que agafi una textura consistent i brillant. RESERVAR.
- En un cassó hi posem una part de puré de fruits vermells i l'escalfem lleugerament (fins a 40°C).
- Un cop calent ho traiem del foc i hi afegim els fulls de gelatina (prèviament hidratats) ben escorreguts. Remenar enèrgicament.
- Afegir-hi la resta del puré de fruites i remenar amb una espàtula de silicona.
- Ara hi posem les clares muntades a poc a poc, remenant amb una espàtula manual des de baix cap a dalt.
- Afegir-hi la nata muntada a poc a poc, remenant amb una espàtula manual des de baix cap a dalt.

Comú a les dues receptes a l'hora de farcir el pastís

- Tallarem un tros de una cinta de plàstic de les de pastisseria (per fer una corona) una mica més llarga del doble de la circumferència de la base, de manera que se li pugin donar dues voltes perquè així aguanta millor la pressió de la mousse i no es deforma.

- Col·locar la base al fons i envoltar-la amb la cinta per fer una corona. Donar dues voltes i ajustar-la a la mida de la base. Subjectar-la amb cel·lo.
- Bolcar la mousse sobre la base del pastís.
- Deixar-lo a la nevera un mínim de 3 hores abans de retirar la cinta de plàstic.