

MOUSSE de CREMA DE TARONJA I XOCOLATA (amb ou)

	<u>Ingredients</u>
200 grs	xocolata de cobertura del 66-70%
300 ml	crema de llet del 35%
3	rovells d'ou
30 grs	sucre
40 grs	mantega
165 grs	polpa de taronja
4 grs	gelatina

- En un bol mitja posem els rovells + el sucre i ho remenem amb les varetes manuals
- Escalfar la polpa de taronja en un cassó al foc fins que arranqui el bull
- Afegir la 1/2 de la polpa al bol del rovells i remenar amb les varetes manuals
- Passar aquesta barreja pel colador xinès sobre la resta de polpa que tenim al cassó per eliminar possibles grumolls
- Remenar el conjunt de polpa i coure-la a foc suau fins els 82-84°C tot anant remenant constantment
- Retirar del foc i afegir-hi la gelatina prèviament hidratada i escorreguda. Remenar fins que es dissolgui
- Incorporar-hi la mantega tova tallada a dauets i remenar fins que s'integri
- Bolcar aquesta crema sobre la xocolata desfeta al bany maria i remenar amb les varetes manuals
- Emulsionar amb el pymer fins que quedi llisa i tingui un aspecte brillant
- Deixar refredar fins als 30°C
- Muntar la nata fins a un punt de pics suaus
- Incorporem la nata muntada a poc a poc anant remenant amb una espàtula de llengua de gat i amb moviment envolvents