

# Mousse de chocolate a la naranja

De todas las recetas de mousse de chocolate que he hecho, ésta es la que más me gusta. Este tema lo tengo muy trabajado, porque es el postre preferido del fotógrafo, y claro con las sesiones de fotografía culinaria que le meto, como para no tenerle contento.

Es una receta muy rica y muy fácil de hacer. ¿Estáis ya preparados? ¡Venga! Pues empezamos...

## Receta

### Ingredientes

50 grs. de leche entera  
75 grs. de nata para cocinar —va incorporada a la mousse, no es para montar—  
5 claras de huevo  
2 yemas  
75 grs. de mantequilla  
50 grs. de azúcar glas  
180 grs. de chocolate negro de postres  
La ralladura de media naranja  
Un pellizco de sal

A esta receta le va fenomenal un chorrito de nuestro licor favorito, pero yo no le pongo, por las niñas: ¡Les encanta este postre!

### Preparación tradicional

1. Poner en un cazo a fuego suave el chocolate troceado y la leche y la nata. Cuando el chocolate se haya derretido, apartar del fuego y añadir la mantequilla troceada. Remover con unas varillas.
2. En un recipiente aparte mezclar bien las yemas con el azúcar, y añadir la ralladura de media naranja. A continuación, añadir la mezcla de chocolate anterior, removiendo bien todo.
3. Batir las claras a punto de nieve, añadiendo un poco de sal.
4. Una vez enfriada la mezcla de chocolate, incorporar las claras, muy suavemente, mezclando lentamente y cuidando que vayan adquiriendo un tono por igual.
5. Dejar enfriar en un recipiente unas horas antes de servirlo. Luego os comento sugerencias de presentación.

### Preparación en Thermomix

1. Verter en el vaso la leche, la nata, las yemas, la mantequilla y el azúcar. Mezclar 5 minutos, temperatura 80°, vel. 3.
2. Añadir el chocolate troceado, y dejar que se ablande bien. Triturar 15 segs., vel. 4. Incorporar la ralladura de media naranja.
3. Verter en un recipiente y dejar enfriar.
4. Lavar el vaso y las cuchillas. Poner la mariposa en las cuchillas. Agregar las claras, y la sal y programar 5 minutos, vel. 3 ½.
5. Mezclar las claras a punto de nieve con la crema de chocolate de forma envolvente.

## Sugerencias de presentación

La manera más fácil de presentar, si vais con prisa, es en copas o vasitos individuales, ya que la crema se echa muy bien y al enfriarse queda perfecto. Se puede poner encima nata montada y una hojita de menta o virutas de chocolate.

Yo me he decantado por una presentación distinta, que es la que ahora os explico:

- ✘ Poner la mousse en un recipiente que sea hondo, y dejar enfriar.
- ✘ Espolvorear azúcar glas y cacao con un colador pequeño sobre el plato en el que vayamos a presentar la mousse.
- ✘ Con dos cucharas soperas que estén calientes —introducirlas previamente en un vaso con agua bien caliente— se coge entre ellas una porción de mousse. Ponerla sobre el plato que hemos preparado previamente —al estar las cucharas calientes, se desprende sin problemas—. Se requiere un pelín de pericia, pero ya presentamos el postre de otra forma diferente a la típica copa.

Consejos:

- ✘ Para triunfar con este postre solo existe un truco, que es la paciencia y el cuidado con el que mezclamos la crema de chocolate con las claras a punto de nieve.
- ✘ La mousse tiene que estar fría, pero tiene un sabor más intenso si la sacamos del frigorífico 10 minutos antes de consumirla.
- ✘ Con los ingredientes que os pongo salen 4 copas no muy llenas, si sois más duplicad los ingredientes. Se mantiene perfectamente en el frigorífico unos días.