



NUESTRAS RECETAS

MOUSSE DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 3 hojas de gelatina
- 350 g de nata (35% de grasa)
- 35 g de azúcar glass
- 150 g Licor de Crema con Orujo Panizo
- Piñones caramelizados

PREPARACIÓN:

Preparación

Ponga las hojas de gelatina en un bol con agua fría y reserve.

Si tiene una Thermomix, coloque la mariposa en las cuchillas, ponga la nata y el azúcar en el vaso y monte a vel 3.5 hasta que la nata esté montada pero cremosa, prestando atención para evitar batir en exceso. Retire la mariposa. Ponga la nata montada en un bol y reserve en el frigorífico.

Ponga en el vaso la Crema de Orujo y caliente 2 min/60°C/vel 1.

Incorpore las hojas de gelatina bien escurridas y mezcle 10 seg/vel 3. Vierta en un bol y deje templar durante 10-15 minutos.

Añada la Crema de Orujo gelatinizada a la nata montada reservada y mezcle con unas varillas realizando movimientos lentos y envolventes hasta que la mezcla sea homogénea.

Ponga la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada, cerrando con una pinza el extremo encima de la boquilla para que no se salga mientras cuaja. Reserve en el frigorífico durante aprox. 1½ horas.

Reparta la mousse en vasos de chupito, espolvorée con piñones caramelizados y sirva.