

Red Velvet Mousse



Red Velvet
Mousse

En lo que a fechas señaladas respecta, no soy una mujer al uso. Siempre se me pasan por alto mis aniversarios de boda y es mi chico el que me suele sorprender con alguna tarjeta o detalle, provocándome sonrojo y risas a partes iguales.

No quiere esto decir que no recuerde cada detalle de cada uno de esos días o que no guarde en mi memoria momentos inolvidables e irrepetibles. Simplemente no vivo pendiente de tener que esperar a un día señalado para decirle al hombre de mi vida que volvería a firmar, por tercera vez sin pestañear siquiera, un contrato que me uniera a él para siempre.

Por eso lo de San valentín me parece una cursilada propia de adolescentes para los que creo se ha reconducido comercialmente esta celebración. Es divertido ver los escaparates llenos de rojos corazones y tiernos ositos de peluche, destinados a encandilar a cualquiera de los teenagers que los reciban. También hacen su agosto las floristerías, las pastelerías y cómo no... los culinaires bloggers!!!! que por unos días tenemos resuelto el tema de las publicaciones, dedicando nuestros post al amor en forma de receta.

Por cierto, acabo de recordar que el pasado 7 de febrero **Ya sé lo que quiero** cumplió cuatro años. Qué cabecica la mia!!!! Prometo que para los cinco me portaré como mandan los cánones y es posible que incluso organice un concurso.

Personas del mundo casadas, arrejuntadas o singles, no esperen ni pierdan tiempo. Quiéranse mucho, siempre.

Si estáis decididos a hacerlo, incluso en el #Valentineday, mirad que propuesta para demostrar vuestro amor os traigo: Un maravilloso Red VelveT Mousse que dejará a quien lo pruebe rendido a vuestros pies.

Aquí os dejo la receta y su paso a paso que además de fácil no necesita demasiado tiempo de elaboración.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes



Red Velvet

Mousse

Ingredientes

Para 8 vasitos

120 Gr de Chocolate Negro 70% Cacao* especial postres [Valor](#).

500 gr. de nata 35% MG Muy Fría.

75 gr. de Nata 35% MG a Temperatura Ambiente.

75 gr. de Azúcar.

1 Cucharada de Esencia de Vainilla.

1 Cucharadita de Colorante en gel Rojo (he usado el Super Red de Americolor).

120 gr. de Queso Mascarpone.

50 gr de Azúcar Glass.

40 gr. de Yogur con Bífidos Activo* (he usado Activia de Danone 0% MG sin edulcorar)

2 Fresones* limpios y cortados en Cuartos (para tener 8 trozos).

Corazones de Chocolate (puedes ver como hacer figuras de chocolate [AQUÍ](#)).

Unas Hojitas de Meta Fresca.

Material

8 Vasitos de Cristal (he usado los que guardo de los yogures).

Bol mediano de Pasta o Plástico.

Batidora de Varillas.

2 Mangas Pasteleras grandes desechables.

1 Boquilla estrellada Grande.

1 Boquilla estrellada Mediana.

Lengua de Silicona.

Microondas (opcional).



Paso a Paso

Comenzamos preparando las mangas pasteleras, colocándole a cada una su

correspondiente boquilla y poniéndolas en un vaso grande como se ve en la foto para que sea más fácil rellenarlas.



Las

reservamos.



La Mousse

Para preparar la mousse necesitaremos además del microondas y la batidora de varillas: el Chocolate en trozos, el medio litro de nata bien fría, la otra nata a temperatura ambiente, el azúcar, el colorante rojo y la esencia de vainilla.



Comenzamos por derretir nuestro chocolate en el microondas, en tres tandas de 30 segundos, calentando, sacando y removiendo cada vez, hasta tenerlo completamente fundido. Si no tienes microondas lo puedes hacer al baño maría.

Cuando esté totalmente derretido le añadimos la vainilla y removemos hasta integrar. Incorporamos ahora el colorante y volvemos a remover para mezclarlo bien. Comprobaremos que nuestro chocolate se vuelve pastoso y denso.



A esta

mezcla pastosa le añadimos la nata a temperatura ambiente y calentamos nuevamente al microondas durante 30 segundos (o nuevamente al baño maría), removemos hasta integrar muy bien todos los ingredientes y reservamos mientras continuamos con la elaboración de la nata montada.



Ponemos

ahora la nata muy fría en el bol, le añadimos el azúcar y batimos a velocidad media con la batidora de varillas hasta que la nata se espese y al levantar las varillas se formen picos (deja de batir en cuanto esté montada, pues si te pasas de batido se te cortará o se te hará mantequilla).

Una vez montada la nata le añadimos en el centro la mitad de la mezcla de chocolate y con la lengua de silicona integramos los dos ingredientes a base de suaves movimientos envolventes. Una vez mezclados incorporamos la otra mitad del chocolate y volvemos a mezclar suavemente hasta integrar. Ya tenemos lista nuestra Mousse.

Ponemos nuestra mousse en la manga pastelera de la boquilla grande y vamos a coger los vasitos para rellenar.



Con los vasitos y la mousse en la manga pasamos a rellenarlos y reservarlos en la nevera mientras preparamos la crema de mascarpone.



La Crema de Mascarpone y Yogur

Para la crema necesitaremos: el mascarpone, el yogur y el azúcar glass, además del bol y la batidora de varillas (que lógicamente habremos lavado y secado muy bien)



Ponemos en el bol el queso mascarpone, el azúcar y el yogur; batimos con las varillas a velocidad media durante un minuto y ponemos la crema en la manga pastelera de boquilla mediana.



Recuperamo

s nuestros vasitos de mousse de la nevera y los cubrimos con la crema de mascarpone como se ve en la foto.



Decoración

Para terminar nuestros vasitos de mousse necesitaremos: las fresas, Los corazones de Chocolate y las hojitas de menta fresca.



Ponemos en el centro de la crema de mascarpone un trocito de fresa, clavamos al lado un corazón de chocolate y rematamos con unas hojitas de menta fresca.

En menos de 30 minutos tendremos nuestros Red Velvet Mousse listos para disfrutar!!!



parece una deliciosa forma de decirle que le quieres?



Red Velvet
Mousse









Ya sé lo que Quiero

Prebióticos: Fresones.

Probióticos: Chocolate 70% Cacao, Yogur con Bífido Activo.