

Ingredientes

Acabamento

60g Açúcar Refinado

300g Polpa De Maracujá

Mousse

40ml Água

50g Açúcar Refinado

180g Claras De Ovos

200ml Suco De Maracujá Concentrado

8g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

3300g Creme Chantilly

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



Modo de Fazer

MOUSSE

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar o suco de maracujá concentrado em uma panela e levar ao fogo até obter fervura. Retirar do fogo.
03. Adicionar a gelatina hidratada reservada e misturar até dissolver.
04. Adicionar ao Chocoblanc e misturar até homogeneizar. Esfriar.
05. Adicionar o creme frio ao Chantilly em 3 etapas e misturar. Reservar.
06. Colocar as claras de ovos e o açúcar refinado na batedeira e bater até o ponto de merengue (neve). Utilizar batedor tipo globo.
07. Adicionar ao creme de chantilly reservado e misturar delicadamente.
08. Colocar em taças para mousse.
09. Levar para a geladeira até que fique firme.

ACABAMENTO

01. Colocar a polpa de maracujá e o açúcar refinado em uma panela e levar ao fogo por aproximadamente 15 minutos ou até engrossar. Esfriar.
02. Aplicar sobre as mousses.

Dicas

- Outros sabores:

* Mousse de Limão: Substituir o suco de maracujá por suco de limão e raspas das cascas de dois limões. Decorar a gosto.

* Mousse de Framboesa: Substituir o suco de maracujá por 400 g de framboesa congelada. Decorar a gosto.

28 Unidades de 43 g

Validade

36 horas

Equipamentos

Batedeira

Fogão

Geladeira

Espátula

Colher

Panela

Batedor Tipo Globo

Balança

Recipiente

Taça Para Mousse

Tabela Nutricional

Porção de 120g contém (em média):		% VD (*)
V. Energético (kcal)	593	30
V. Energético (kJ)	2477 kJ	29
Carboidratos (g)	85	28
Proteínas (g)	3.1	6
Fibra Alimentar (g)	0.7	3
Sódio (mg)	337	14
Açúcares (g)	12 g	**
Açúcares totais (g)	8.2	
Aç adicionados (g)	7.2	14
Gorduras totais (g)	28	43
Gorduras saturadas (g)	23	115
Gorduras trans (g)	0	0

