

Mousse de chocolate y naranja

Escrito por Paloma -

Jueves, septiembre 11, 2014



Guardaba este postre para una ocasión especial, para una celebración, para *ponerle la guinda* a algo que recordar con dulzura, con cariño, con devoción incluso. Esa ocasión ha llegado: **SEGUNDO ANIVERSARIO DE ESTE BLOG.**

HOY CUMPLIMOS DOS AÑOS!!

Desde que abrimos nuestro dominio en la nube *eltercerbrazo.com*, el **11 de septiembre de 2012**, ha ocurrido de todo, pero sobre todas las cosas, hemos aprendido.

Y pese a que el aprendizaje es algo que siempre está vivo, porque hasta que nos morimos seguimos acumulando experiencias, éxitos, fracasos, altibajos con tropezón en la misma piedra incluido, haciendo amigos, creando sinergias con la vida y enfadándonos con el mundo aunque los errores sean producto de nuestro poco tino, la verdad es que **ese flujo se multiplica geométricamente cuando simplemente se comparten las vivencias.**

Muchos de vosotros nos seguís desde el principio (o casi). Otros, os habéis ido incorporando a este blog,

que visitáis en alguna ocasión...

Otros, pasáis por el blog quizá atraídos por alguna foto, o -sin saber cómo- os lo habéis encontrado *casualmente*... Y tal vez no volváis a entrar...

Las visitas suben en las fechas navideñas y fiestas gastronómicas por excelencia, suponemos que porque vais buscando innovar, acertar o encontrar alguna idea para esos momentos en que compartiremos nuestra mesa con seres queridos.

A temporadas, bajan.

Pero nosotros seguimos adelante y cuando nos decís que os gusta, o nos hacéis llegar vuestra presencia, de cualquier modo, se produce un momento mágico que nos empuja a seguir... solo porque le ha ayudado a alguien, ya ha valido la pena!

Y es que para mantener este sitio, hace falta mucho trabajo, mucho esfuerzo y dedicación. Es una inversión tremenda en horas, ilusión e imaginación. Es un reto constante, que debe salir a la luz dos días a la semana, porque así es como hemos convenido que debemos mantener el ritmo y de momento, lo hemos conseguido, pase lo que pase. Por eso, estoy muy contenta.

¿Queréis saber el proceso?:

Se elige una receta (normalmente tradicional), **se cocina** y **se comprueba** que sale bien. Luego, **se vuelve a hacer la misma receta, utilizando la Thermomix**, para adaptarla a este instrumento. El motivo, intentar simplificar para reducir el esfuerzo y conseguir que todo el mundo coma bien, sabroso y sano. Todo esto, *por amor al arte* (o sea, por amor a la cocina). **Se prueba y se da el visto bueno**. Si no sale bien, hay que repetirla hasta que salga... esto a veces supone hacer una y otra vez la misma receta varios días distintos hasta conseguir que esté como debe estar, incluso que a veces no llegue a buen puerto y yo misma termine por desechar la receta.

Cuando está comprobada físicamente de las dos maneras (tradicional y con Thermomix), se hace la **foto en Raw**, se equilibra el balance de blancos y retoques básicos, se recorta, se ajusta... cuando me gusta, **se pasa a JPG**, se reduce, se pone la marca de agua y se sube al blog.

Ahora, toca **escribir punto por punto cada receta**, para que tengáis los pasos a seguir “a huevo”, señalar negritas, cursivas, enlaces externos, enlaces internos, *hashtags*, etiquetas, posicionamiento *SEO*... revisar faltas de ortografía, márgenes, tipo de letra (o sea, maquearlo, que quede chulo!).

Por último, “presentar” la receta, con una **intro**, donde a veces, como hoy, me recreo. Según el día, me notáis más emotiva, más fría o más burlona... he tenido días para todos los gustos. Generalmente, nombro a quien me suele recordar la receta (porque **cada receta tiene su historia**).

Ya está. **Se programa**. El día y hora elegido, **sale a la luz**.

Entonces toca comprobar que no ha habido problemas en la publicación y tras esto, entrar en todas las **redes sociales** para que llegue a cuanta más gente y **dinamizar**: Google+, facebook, Pinterest, Tumblr,

Twitter... A veces, hasta participamos en retos, en concursos o en ONGs que nos solicitan difusión...

¡Es una locura! Pero solo es posible gracias a cada uno de los que entráis a ver qué tenemos que ofrecer hoy...

Cuando veo un comentario salto de alegría, porque ¡¡¡tengo *feedback*!! (¿Qué sentido tendría escribir para que nadie lo lea, o dar recetas a una nube y que se queden en el *limbo*?)

Así que **hoy es nuestro día, pero además es el día de todos los que nos ayudáis a difundir este blog, los que comentáis, los que nos leéis, los que participáis...**

Y por supuesto, **mi más absoluto y particular agradecimiento a dos personas que me ayudan, me apoyan y me animan desde el primer día que lancé *El Tercer Brazo*:**

Jesús, mi marido (con el que hoy también celebro aniversario de bodas), que es el **informático** que apaga los incendios de mis destrozos ocasionales, que me ayuda a dinamizar y que sostiene esto en algún lugar virtual inaccesible para mí, mientras es además un excelente **catador oficial**.

La otra persona es **Rosa**, la doctora que escribe, revisa, contesta y comenta sabia y hábilmente todo lo relacionado con la sección de la que se encarga dentro de este blog: ***Nutrición y Salud***, que además es amiga mía de la infancia y con la que he podido contar SIEMPRE.

¡A POR UN TERCER AÑO! Espero de corazón que nos sigáis acompañando.

Receta Mousse de chocolate y naranja

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 raciones)

4 claras de [huevo](#)

3 yemas de huevo

190 g de chocolate para fundir (cuanto más puro, mejor)

Piel de 1/2 [naranja](#) rallada muy muy fina (sin la parte blanca, que amarga)

2 cucharadas de leche (vegetal o animal, la que uno suela tomar)

1 chorrito de ron negro

1 chorrito de nata líquida para cocinar (unos 75 ml aprox)

3 cucharadas de azúcar moreno

80 g de mantequilla

1 pellizco de sal

Preparación

Separamos las yemas de las claras de huevo. Reservamos 3 yemas y la que sobra la guardamos para otra receta (se puede congelar).

Ponemos en un cazo a fuego suave el chocolate troceado y la leche. Cuando el chocolate se haya derretido, añadimos el chorrito de ron y removemos un poco. Apartamos del fuego y agregamos la mantequilla troceada, junto con la nata. Mezclamos. Dejamos enfriar.

En un recipiente aparte batimos bien las yemas con el azúcar y luego añadimos la ralladura de naranja y mezclamos bien. A continuación vertemos la mezcla de chocolate anterior, revolviendo bien todo hasta que quede integrado completamente.

Batimos las claras a punto de nieve con un pellizquito de sal. Muy importante que estén bien montadas.

Enfriada la mezcla de chocolate (también, muy importante que no esté ni siquiera tibia, sino que esté totalmente fría), muy suavemente y sin romper la espuma, introducirla en las claras montadas, acariciándola lentamente, de abajo a arriba con una lengua de gato y cuidando que vaya adquiriendo un tono homogéneo.

Vertemos la **mousse de chocolate y naranja** en sus recipientes (cuencos individuales de barro, copas de cóctel...) y reservamos en el frigo. Al menos deben estar 2 horas antes de servir bien fría en la mesa.

Nota: El secreto para una mousse suave y textura espumosa es mezclar lentamente, con paciencia, en el último punto: claras a punto de nieve con mezcla fría.

Sugerencia: Si no os gusta la naranja, se puede variar esta mousse, eliminando la naranja. Quedaría una mousse de chocolate SIN el sabor de fondo de naranja.

Receta Mousse de chocolate y naranja

Adaptación a Thermomix

🕒 20 min + 2 horas de nevera

Ingredientes (para 6 raciones)

4 claras de [huevo](#)

3 yemas de huevo

190 g de chocolate para fundir (cuanto más puro, mejor)

Piel de 1/2 [naranja](#) (sin la parte blanca, que amarga)

2 cucharadas de leche (vegetal o animal, la que uno suele tomar)

1 chorrito de ron negro

1 chorrito de nata líquida para cocinar (unos 75 ml aprox)

3 cucharadas de azúcar moreno

80 g de mantequilla

Preparación

- 1.- Separamos las yemas de las claras de huevo. Reservamos 3 yemas y la que sobra la guardamos para otra receta (se puede congelar). Ponemos la mariposa en las cuchillas e incorporamos las claras. Las montamos, programando **vel 3 ½ – 4**, sin tiempo, hasta que veamos que están listas. Sacamos a un bol y reservamos en la nevera.
- 2.- Introducimos el chocolate a trozos y la corteza de naranja dentro del vaso. Pulverizamos **30 seg/vel 5-10 progresiva**.
- 3.- Añadimos las yemas y la leche. Programamos **4 min/80°C/vel 2**.
- 4.- En el momento veamos que alcanza los 80 grados, hay que echar el chorrito de ron por el bocal.
- 5.- Incorporamos ahora la mantequilla, la nata, las yemas y el azúcar. Programamos de nuevo **3 min/80°C/vel 2**. Dejamos enfriar completamente.
- 6.- Enfriada la mezcla de chocolate (muy importante que no esté ni siquiera tibia, sino que esté totalmente fría), muy suavemente y sin romper la espuma, introducirla en las claras montadas, acariciándola lentamente, de abajo a arriba con una lengua de gato y cuidando que vaya adquiriendo un tono homogéneo.
- 7.- Repartimos la mousse de chocolate y naranja en copas y metemos al frigo hasta el momento de servir. Debemos dejarlo que se enfríe durante unas 2 horas al menos.

Nota: El secreto para una mousse suave y textura espumosa es mezclar lentamente, con paciencia, en el último punto: claras a punto de nieve con mezcla fría.

Sugerencia: Si no os gusta la naranja, se puede variar esta mousse, eliminando la naranja. Quedaría una mousse de chocolate SIN el sabor de fondo de naranja.

También te puede interesar:

Queso vegetal de macadamias

Cómo limpiar y presentar una piña (vídeo)

Arnadí

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station