Bomba de frambuesa con chocolate

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
240 min.	10	Postres	Fácil

.

Ingredientes

Para el mousse de chocolate:

- 4 piezas de Huevo San Juan® (yemas).

- 1/3 de taza de azúcar.

- ¼ de taza de agua.

- 1 taza de chocolate semi amargo derretido.

- 1½ taza de crema batida.

Para el mousse rosa:

- 4 tazas de frambuesas congeladas.

- 2 sobres de grenetina hidratada y fundida.

- 250 gramos de Claras de Huevo San Juan.

- 1½ taza de azúcar.

- ¾ taza de agua.

- 3 tazas de crema batida.

Cantidades necesarias de:

- Crema batida para decorar.

- Frambuesas para decorar.

- Decoraciones de chocolate.

Preparación

Esta bomba de frambuesa son dos preparaciones de mousse diferentes, una con mousse de frambuesa y una con mousse de chocolate que va dentro como sorpresa. Es un postre con una textura untuosa y cremosa y la combinación de sabores es perfecta.

1. Para el *mousse de chocolate*, con ayuda de una batidora y el aditamento de globo, bate las Yemas de Huevo San Juan® a velocidad media, mientras se baten, forma un caramelo cocinando el azúcar y el agua hasta obtener una textura semiespesa, cuando haya llegado 115 °C (bola suave), vierte el jarabe sobre las yemas montadas y continúa batiendo hasta que se haya enfriado por completo. Retira de la batidora.

2. Vierte el chocolate semiamargo derretido y mezcla de forma envolvente, finalmente agrega la crema batida y mezcla de forma envolvente hasta incorporar por completo.

3. Vierte el mousse de chocolate a un molde de media esfera de 15 cm de diámetro

aproximadamente y congela hasta que esté completamente sólido.

4. Para el *mousse de frambuesa*, licúa las frambuesas. Reserva.

5. Prepara un *merengue italiano*, bate las Claras Huevo San Juan® hasta que hayan doblado su tamaño; mientras se baten, forma un caramelo cocinando el azúcar y el agua hasta obtener una textura semiespesa, cuando haya llegado 115 °C (bola suave), vierte el jarabe sobre las claras montadas y continúa batiendo hasta que se haya enfriado por completo, finalmente agrega la grenetina e incorpora por completo. Retira de la batidora.

6. Agrega al merengue anterior la crema batida, el puré de frambuesas y mezcla envolventemente hasta incorporar por completo; finalmente agrega la grenetina derretida y termina de incorporar.

7. Vierte la mezcla del mousse a un molde de media esfera de 30 cm de diámetro aproximadamente hasta llenar la mitad del molde; coloca cuidadosamente la media esfera congelada del mousse de chocolate al centro y termina de llenar el molde con el resto de mousse de frambuesa; aplana la media esfera con ayuda de una espátula y refrigera el mousse hasta que esté completamente firme.

8. Una vez que esté listo el mousse, desmolda sobre un plato o base para pastel, decora con crema batida, frambuesas y decoraciones de chocolate.