

GastroLoul

Mousse de aceite de Oliva DOP Montes de Toledo con frutas Cristalizadas.

Muy buenas, aquí os dejo un postre un tanto peculiar, se trata de una receta para el concurso de recetas DO Montes de Toledo

Teníamos que realizar una receta que tuviera como principal ingrediente el aceite de oliva DOP Montes de Toledo. Después de probarlo y dar mil vueltas ha salido esto. Quería preservar todo el sabor y realzar sus matices así que me olvidé de dar ningún tratamiento de calor al aceite para no perder aromas y opté por emulsionarlo.

El resultado... una mousse, pero en este caso de aceite de oliva con frutas cristalizadas, la variedad de este aceite es la cornicabra que da como resultado un aroma afrutado de sabor intenso de ahí la idea de introducir frutas cristalizadas.



GastroLoul

Mousse de aceite de Oliva DOP Montes de Toledo con frutas Cristalizadas.

Ingredientes:

- 80 g. de aceite de Oliva.
- 3 claras de huevo.
- 300 g. de queso mascarpone.
- 80 g de azúcar blanca.
- 40g. de fruta cristalizada (mango , papaya, naranja y kiwi en misma proporción)
- 40 almendras.
- Cascara naranja.
- Cascara de limón.
- Canela en rama y en polvo.
- 20g. de pacharán.
- 1 pizca de sal.

Preparativos:

Lo primero que haremos será perfumar el aceite de la siguiente manera. Blanqueamos la cascara de naranja y la de limón, la secamos y las echamos en un recipiente junto con la rama de canela. Vertemos los 80g. de aceite en el recipiente. Procurar que el aceite cubra todo. Lo dejamos 3 días mínimo para que el aceite absorba los aceites esenciales de la naranja el limón y la canela.

Para la mousse:

Batimos las claras a punto de nieve con el azúcar, sal y el pacharán. Mezclamos el queso mascarpone con 60 gramos de aceite y después lo agregamos a las claras mezclando con una espátula en movimiento envolvente sin batir para que la mezcla no pierda aire hasta conseguir una mezcla homogénea. Introducimos la mezcla en una manga pastelera y reservamos refrigerado.

Cortamos el kiwi y el mango cristalizados en dados pequeños y el mango y la naranja en tiras finas.

Fileteamos y tostamos las almendras.

Montaje:

Podremos utilizar cualquier vaso o copa de poca capacidad. Una copa de vermu estaría bien o un vaso de chiquito.

Los 20 g. restantes de aceite los metemos en un biberón para ir haciendo las capas.

Con la manga pastelera rellena de mousse de aceite empezamos cubriendo el fondo del recipiente con un espesor de 1-2 cm aproximadamente. A continuación para la siguiente capa añadimos unos cuantos dados de fruta, almendras fileteadas y unas gotas del aceite perfumado que tenemos en el biberón. De esta manera iremos haciendo capas, unos 5 en total acabando con una capa de mousse. Decoramos con dados de fruta cristalizada y la almendra tostada.