Brownie con mousse de chocolate



Ingredientes

Para hacer el brownie:

- 200 g de chocolate negro al 70 % de cacao
- 100 g de mantequilla
- 130 g de azúcar moreno
- 3 huevos
- 80 g de harina de repostería
- ralladura de una naranja
- Molde de 16 x 20 cm, Papel de hornear

Para el mousse de chocolate y fresa:

- 150 ml de nata para montar (crema de leche)
- 140 g de mermelada de fresa
- 10 g de gelatina neutra en polvo = 6 hojas = 2 g de agar agar
- 100 g de chocolate negro o chocolate con leche

Brownie con mousse de chocolate

• Opción de decoración 50 g de chocolate blanco

Sobre esta receta

Hoy vamos a preparar un brownie con mousse de chocolate y fresas que está espectacular. El brownie es un postre que apetece en cualquier momento y con esta receta vamos a subir el nivel: lo prepararemos acompañado de una deliciosa mousse de chocolate y fresas. Nos quedará un brownie denso, contundente y exquisitamente delicioso. Este brownie se fundirá en la boca como si de un bombón se tratase y disfrutaremos en nuestro paladar de la exquisitez de todos sus ingredientes...

Preparación

Comenzamos poniendo al fuego un cazo con dos vasos de agua a fuego medio. En un bol ponemos el chocolate negro troceado junto con la mantequilla y cuando el agua esté caliente ponemos el bol encima, sin que toque el agua. Dejaremos que se funda el chocolate con la mantequilla lentamente. A esta técnica se le llama «baño María». Ponemos a calentar el horno a 170º C = 340º F y preparamos el molde, cubriéndolo con papel de hornear y untando los bordes con mantequilla. Removemos con una varillas el chocolate con la mantequilla hasta que queden bien mezclados. Retiramos del fuego y mientras se templa un poco batimos ligeramente los huevos.

Añadimos al bol del chocolate el azúcar, removemos y a continuación añadimos el huevo batido poco a poco, en forma de hilo y sin parar de remover. Añadimos la harina tamizada y la ralladura de naranja y mezclamos. Vertemos la mezcla de chocolate en el molde, repartimos y horneamos a 170º C durante unos 25 minutos. Pasado este tiempo comprobamos que los bordes están cocinados y el centro más jugoso. Retiramos y dejamos templar unos 10 minutos

La mousse de chocolate

Mientras enfría el brownie preparamos la mousse de chocolate. Ponemos a fundir al baño maría el chocolate con la mitad de la mermelada a fuego medio. Mientras se funde añadimos un par de cucharadas de agua al resto de la mermelada de fresa y mezclamos hasta disolverla. Añadimos la gelatina neutra y removemos. Removemos el chocolate con la mermelada que tenemos fundiéndose hasta que queden mezclados. Añadimos la mezcla de mermelada de fresa y gelatina y removemos hasta que se integren. Retiramos del fuego y mientras se enfría montamos la nata.

En un bol frío añadimos la nata fría y batimos con unas varillas eléctricas durante unos tres minutos, hasta que nos quede una nata semi-montada. Estará lista cuando haga dibujo sin llegar a estar firme. A continuación añadimos la nata poco a poco al bol de la mousse, sin parar de remover. Echamos una pequeña cantidad, removemos hasta que se integre y añadimos otra pequeña cantidad. Finalmente conseguiremos una mousse de chocolate y fresas muy suave. La vertemos en el molde sobre el brownie, repartimos y sacudimos para quitarle el aire. Llevamos al congelador y congelamos durante una hora u hora y media, aproximadamente. Retiramos brownie con crema de chocolate, y reservamos en la nevera hasta el momento de servir.

Brownie con mousse de chocolate

Presentación del brownie con mousse de chocolate

Antes de servir vamos a cortarla en raciones. Para ello pasamos un cuchillo por los bordes del molde para soltar el brownie. Para no manchar el brownie, cada vez que cortemos mojamos el cuchillo en un vaso de agua y secamos con papel de cocina antes del siguiente corte. Separamos el papel de los bordes y comprobamos que agarrando el brownie por el papel, podemos levantarlo del molde. Lo ponemos sobre una tabla y cortamos primero los bordes, para hacer unos cortes rectos y limpios, mojando y secando el cuchillo en cada corte. A continuación lo dividimos a la mitad a lo largo y cada mitad a su vez en dos partes. Finalmente cortamos cada parte en tres o seis, dependiendo de la forma que queramos darle. Soltamos con una espátula el brownie del papel y lo servimos en una fuente o plato. Podemos servir este brownie solo, con unas fresas frescas troceadas o con unos canutillos de chocolate blanco.

Trucos y opciones

- En lugar de hacerlo al baño maría, podemos fundir el chocolate en el microondas. Lo pondremos en el bol junto con la mantequilla o la mermelada, y calentamos en el microondas a intervalos de 30 segundos a una potencia de 700 w. Entre cada intervalo quitamos del microondas, mezclamos y volvemos a darle otros 30 segundos. Removeremos hasta que quede bien mezclados los ingredientes antes de darle más tiempo, sobre todo a partir del minuto y medio.
- La gelatina que hemos utilizado se mezcla en frío en la mitad de la mermelada. En muchos países se la conoce con el nombre de grenetina. Si utilizamos la gelatina en hojas o cola de pescado, las pondremos a hidratar en agua fría unos 15 ó 20 minutos antes de utilizar. La escurrimos y añadimos cuando el chocolate, junto con toda la mermelada estén calientes y fundidos. Retiramos del fuego y removemos hasta que se disuelva la gelatina.
- Los huevos es importante que estén a temperatura ambiente para integrarlos mejor.
- La harina que hemos utilizado es harina de repostería sin leudante, ya que le da mejor sabor y textura. Nos valdría también la harina todo uso.
- Para hacer los canutillos de chocolate blanco fundimos al baño maría 50 g de chocolate blanco, extendemos una capa fina en una fuente plana y dejamos que endurezca en la nevera unos 15 minutos. A continuación con un cuchillo o un cortaquesos, raspamos el chocolate haciendo pequeños canutillos que nos servirán para decorar este delicioso brownie. El chocolate blanco es muy delicado y debemos evitar tocar los canutillos con los dedos para evitar que se fundan. Ya lo harán en la boda después...