



MOUSE DE NARANJA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min n/a

Ingredientes

Naranjas: 3 peladas (sin parte blanca) y partidas
Azúcar: 100 g
Gelatina en polvo: 1 y 1/2 sobres
Hielo: 6 cubitos pequeños
Nata para montar: 200 ml
Ralladura de naranja y chocolate negro para decorar



Preparación

1. Convierte el azúcar en azúcar glas.
2. Tritura las naranjas junto con 50 gr azúcar, la gelatina y los cubitos de hielo en un procesador de alimentos hasta que quede una mezcla homogénea.
3. En un bol añadir la nata para montar, y los 50 gramos de azúcar restantes. Y montar hasta que suba.
4. Mezclar las naranjas y la nata despacio, hasta que adquiera una textura esponjosa.
5. Vierte la mousse en vasitos y lleva al frigorífico, como mínimo durante 4 horas.
6. Por último, decora con ralladura de naranja y de chocolate negro antes de servir.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Mouse de Naranja	Postres y Dulces	01	21-12-2025	1 de 1