

CON CHOCOLATE BLANCO

Mousse de chocolate blanco con salsa de frutas del bosque

Ingredientes (8 personas):

- 2 vainas de vainilla
- 6 huevos
- sal
- 500 gr de chocolate blanco
- 920 ml de nata
- 500 gr de frutas del bosque (congeladas)
- 160 gr de azúcar glas
- 4 cp de zumo de limón

Elaboración:

Abrir las vainas de vainilla y rasparlas para extraer la pulpa. Separar las yemas de las claras. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y reservarlas en el frigorífico. Partir en trozos el chocolate blanco.

Fundir en el microondas el chocolate con la pulpa de la vainilla y 160 ml de nata. Fundir en tandas de 20 segundos hasta que se haya fundido todo. Dejar enfriar unos 5 minutos e incorporar las yemas.

Montar el resto de la nata y añadirla a la crema. Agregar con cuidado las claras a punto de nieve y verter la mezcla en moldes de postre individuales. Dejarlos, por lo menos, 3 horas en el frigorífico.

Descongelar las frutas del bosque, triturar con el azúcar glas y añadirlas el zumo de limón. Servir la mousse. Acompañar con la salsa, y, si se desea, decorar con frutas del bosque frescas.

CON CHOCOLATE BLANCO

Galletas crujientes de chocolate blanco

Ingredientes (30 unidades):

200 gr de chocolate blanco

135 gr de harina

½ cp de levadura en polvo

½ cp de canela molida

Una pizca de sal

85 gr de mantequilla

65 gr de azúcar blanco

60 gr de azúcar moreno

½ vaina de vainilla (pulpa)

1 cs de leche

1 huevo

80 gr de arándanos rojos secos

Elaboración:

Cubrir dos bandejas de horno con papel vegetal. Precalentar el horno a 190 °C. Picar fino el chocolate blanco. Mezclar la harina, la levadura en polvo, la canela y la sal en un bol.

Fundir la mantequilla en el microondas. Mezclar con ella el azúcar blanco y el moreno y remover hasta que se hayan disuelto. Incorporar la pulpa de vainilla, después la leche y, por último, el huevo. Agregar esta crema a la mezcla de harina. Añadir el chocolate picado y los arándanos.

Colocar cucharadas de masa sobre el papel vegetal dejando unos 5 cm de distancia entre ellas y hornearlas entre 12 y 15 minutos. Dejarlas enfriar sobre una rejilla.

CON CHOCOLATE BLANCO

Tarta de queso y chocolate blanco con frutas del bosque

Ingredientes (12 raciones):

Para la masa

200 gr de harina

120 gr de mantequilla fría

120 gr de pasta de mazapán

1 huevo

Una pizca de sal

Además

500 gr de legumbres para hornear la base

Para el relleno

1 limón

120 gr de chocolate blanco

50 ml de nata

600 gr de queso fresco en crema

60 gr de azúcar blanco

3 huevos

200 gr de frutas del bosque frescas variadas

Elaboración:

Tamizar la harina en un cuenco y añadir la mantequilla en copos. Picar el mazapán y añadir el huevo y la sal. Amasar todo a mano y sin parar hasta obtener una masa homogénea. Formar una bola con ella y envolver en film transparente. Dejar reposar 1 hora en el frigorífico.

Precalentar el horno a 180 °C. Cubrir un molde desmontable con papel de horno. Extender la masa sobre una superficie de trabajo enharinada y dar forma de círculo con un diámetro unos 4 cm s mayor que el del molde. Disponer la masa en el molde haciendo un borde alrededor. Colocar papel vegetal encima de la masa y repartir por encima las legumbres. Hornear a altura media unos 10 minutos. Sacar el molde del horno, retirar las legumbres y el papel vegetal y dejar enfriar la base. Bajar la temperatura a 160 °C.

Para prepara el relleno, lavar el limón y secar bien. Rallar la piel y reservar en un cuenco. Exprimir el limón. Picar el chocolate y fundir en el microondas con la nata.

Batir el queso fresco con el azúcar., Ir añadiendo los huevos uno a uno sin dejar de batir. Mezclar un poco esta crema con el chocolate fundido y a continuación verter esta mezcla en la crema de queso. Seguir batiendo y añadir la ralladura y el zumo de limón. Extender la crema sobre la base de la tarta. Hornear a media altura durante 35 minutos. Sacar la tarta del horno y dejar enfriar completamente en el molde. Lavar las frutas, secarlas con cuidado y distribuirlas sobre la tarta poco antes de servir.

CON CHOCOLATE BLANCO

Tarta de chocolate blanco con frambuesas y semillas de amapola

Ingredientes (12 raciones):

Para la masa quebrada

2 cs de coco rallado
90 gr de mantequilla fría
60 gr de azúcar blanco
1 huevo
Una pizca de sal
180 gr de harina

Además

500 gr de legumbres para hornear la base

Para el relleno

270 gr de frambuesas
50 gr de azúcar blanco
1 sobre de azúcar avainillado
1 cp de zumo de limón
Una pizca de sal
2 cs de maicena
250 gr de chocolate blanco
130 gr de mascarpone
60 gr de mantequilla
40 gr de semillas de amapola

Elaboración:

Para preparar la masa quebrada, moler bien el coco rallado y cortar la mantequilla fría en trozos pequeños. Amasar bien con los demás ingredientes de la masa quebrada. Envolver en film transparente y reservar en el frigorífico durante 30 minutos. Precalentar el horno a 175 °C. Cubrir un molde desmontable con papel de horno. Extender la masa sobre una superficie de trabajo enharinada y dar forma de círculo con un diámetro unos 4 cm s mayor que el del molde. Disponer la masa en el molde haciendo un borde alrededor. Colocar papel vegetal encima de la masa y repartir por encima las legumbres. Hornear a altura media unos 18 minutos. Sacar el molde del horno, retirar las legumbres y el papel vegetal y dejar enfriar la base.

Para preparar el relleno, limpiar y lavar las frambuesas y dejar escurrir. Verter en un cazo con el azúcar, el azúcar avainillado, el zumo de limón y la pizca de sal. Disolver la maicena en un poco de agua fría y añadir al cazo. Llevar a ebullición y dejar cocer unos 4 minutos. Retirar la mezcla del fuego y dejarla enfriar. Verterla sobre la base y reservar la tarta en el frigorífico unos 30 minutos.

Picar muy fino el chocolate blanco y colocar en un bol. Llevar a ebullición el mascarpone y la mantequilla en un cazo a fuego lento y sin dejar de remover. Incorporar las semillas de amapola y verter esta mezcla sobre el chocolate. Remover hasta que el chocolate se haya disuelto por completo. Verter la crema de mascarpone y chocolate sobre la capa de frambuesas. Dejar reposar todo 2 horas más en el frigorífico.