

[Projectes](#)**Projectes: Mousse de taronja**

Enviada per racuna el 10/Feb/2020 - 10:51

Fer mousse de taronja no és gaire complicat, ara, requereix temps. Primer de tot, hem d'agafar taronges i fer-ne suc fins a obtenir 400ml. En un plat amb aigua freda, posem a hidratar 4 tires grans de gelatina. Posem la tercera part del suc en un got i l'escalfem al microones. Un cop escalfat, traiem l'excés d'aigua de la gelatina hidratada, i la posem al recipient de suc escalfat fins a que es desfaci del tot. Un cop fet, afegim tot aquesta mescla a la resta de suc i ho remenem tot molt bé. A banda, agafem quatre clares d'ou i les muntem a punt de neu. Quan les tinguem ben muntades, serà el moment clau en què haurem de mesclar les clares amb el suc de taronja. Ho farem en un recipient ample i utilitzant una llengua de gat. Ho farem a poc a poc i amalgamant les dues textures. Un cop acabem, posarem la mousse en copes o en un recipient per a postres. Ho ficarem a la nevera un mínim de quatre hores perquè la gelatina faci la seva feina i solidifiqui i texturitzi la mousse. Un cop passat aquest temps, l'única cosa que haurem de fer és desemmotllar i gaudir d'aquestes refrescants postres.