

HISTORIA de la Gelatina & Mousse

El Mousse es un vocablo Francés que significa "espuma"

La primera receta de mousse aparecio en un recetario en 1755.

llamado

"Les soupers de la cour" del cocinero Francés Menon y describia 3 mousses.



Viene del latín "Gelatus" que significa: Congelar o helado.



Es una preparación ligera y espumosa regularmente se ocupa huevo y pueden ser dulces o salados.

Dice que su creador fue el pintor Francés Henri Toulouse-Lautrec a finales del siglo XIX.

se

Sin embargo la mousse mas famosa es la de chocolate.



Su origen se remonta a la epoca egipcia. Pero las recetas más antiguas datan del siglo XV.

y

Se elaboraban gelatinas que contenían en su interior carne o vegetales.



Llegó a nuestro país en el Virreinato y era considerada un postre exclusivo, para las clases más adineradas.



La gelatina se compone por grenetina que es una sustancia viscosa que contine colageno.

