

NEW

MANGO DESSERT

MÉRIDA
Cakes

MANGO

MOUSSE DE VAINILLA

35 ml Agua
7 gr Gelatina

232 gr Queso crema (temp ambiente)
245 ml Crema de leche
1/2 cda Esencia de vainilla
60 gr Azúcar glass

COMPOTA DE MANGO

66 gr Mango (en trozos)
96 gr Puré de mango
12 gr Zumo de maracuyá
10 gr Azúcar

COBERTURA

120 gr Manteca de cacao
120 gr Chocolate blanco
Colorante liposoluble amarillo

RINDE PARA 3UND

Materiales:

- Molde forma de mango
- Molde semiesfera 4.5 cm

PREPARACIÓN MOUSSE VAINILLA

-Higratar la gelatina en agua y reposar por 10 minutos.

-Batir queso crema, hasta obtener textura cremosa.

-Añadir crema, batir.

-Agregar azúcar, esencia, batir.

-Fundir la gelatina en el microondas e integrarla a la mezcla.

COMPOTA DE MANGO

-En una olla: puré de mango, zumo de maracuyá. Llevar a fuego lento, hasta calentar.

-Añadir trozos de mango. Integrar. Y retirar del fuego.

-Llevar al molde de semiesfera.

-Congelar por mínimo 3 horas.

COBERTURA

-En un recipiente: manteca de cacao y chocolate en trozos. Derretir hasta fundir.

-Añadir colorante.

-Usar a una temperatura de 38°C.

M A N G O

FLUJO DE TRABAJO Y ARMADO

- 1- Hacer compota de mango y congelar en el molde de semiesfera por al menos 3 horas. (Debe estar completamente congelada).
- 2- Preparar mousse de vainilla y ubicarla en manga pastelera.
- 3- Aplicar la mousse en el molde de mango.
- 4- Insertar compota de mango (congelada) en el centro.
- 5- Completar la superficie con mousse.
- 6- Congelar mínimo 8 horas o de un día para otro.
- 7- Desmoldar.
- 8- Preparar baño de cobertura, usarlo a una temperatura entre 40-43°C sobre el postre congelado.
- 9- Pintar para un efecto y color más realista.
- 10- Refrigerar por 4 horas (para que el postre se descongele pero se mantenga frío).

NOTA (sobre la pintura)

Para dar un efecto y color más realista, agregar un poco de color verde y rojo, arriba de la cobertura del postre.

Opción 1:

- Utensilio: aerógrafo manual o aerógrafo de gravedad.
- Pintura: colorante liposoluble, ligeramente diluido en alcohol (ron, vodka o pisco).

Opción 2:

- Utensilio: pistola de pintura.
- Pintura:
 - 27 gr Chocolate blanco
 - 18 gr Manteca de cacao
 - Colorante liposoluble (a la grasa)

Preparación:

- Fundir ambas grasas por separado.
- Mezclar con espátula.
- Agregar color, mezclar (recomendable utilizar mixer para un mejor resultado).
- Colar y usar entre 30 y 28°C.

