

12

Carlota de mango, chocolate y fruta de la pasión



INGREDIENTES

INGREDIENTES MOUSSE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

- Puré de mango 450 gr.
- 250 gr. Puré de fruta de la pasión
- Hojas de gelatina 13 ud
- Azúcar 100 gr.
- Merengue italiano 350 gr.
- Nata montada 500 gr.
- Cointreau 90 gr.

INGREDIENTES MERENGUE ITALIANO

- Azúcar 75 gr.
- Agua 75 gr.
- Claras 200 gr.

INGREDIENTES CREMOSO DE CHOCOLATE

- Nata 250 gr.
- Leche 250 gr.
- Azúcar 50 gr.
- Yemas 100 gr.
- Cobertura 200 gr.

INGREDIENTES BIZCOCHO DE SOLETILLA

- Yemas 7 ud.
- Azúcar 50 gr.
- Claras 7 ud.
- Azúcar 125 gr.
- Harina floja 125 gr.
- Maizena 80 gr.

INGREDIENTES ALMENDRA CAMELIZADA

- Granillo de almendra 250 gr.
- Azúcar glass c/s

ELABORACIÓN MOUSSE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

1. Calentar los purés junto con el azúcar.
2. Dejar enfriar la mezcla hasta los 60°- 65° e incorporar la gelatina previamente hidratada.
3. Atemperar la mezcla a unos 25° y añadir el merengue y la nata montada.

ELABORACIÓN CREMOSO DE CHOCOLATE

1. Hacer una crema inglesa con la leche, nata, azúcar y yemas.
2. Verter sobre la cobertura y homogenizar con la túrmix.
3. Enfriar.

ELABORACIÓN BIZCOCHO DE SOLETILLA

1. Montamos las yemas con el azúcar.
2. Montamos las claras a punto de nieve.
3. Tamizamos harina y maicena.
4. Mezclamos yemas y claras montadas y añadimos poco a poco la harina tamizada.
5. Escudillamos en placas de horno y horneamos a 190° durante 8- 10 min aprox.
Podemos sustituir una parte de harina floja por cacao en polvo para conseguir bizcocho de cacao.

ELABORACIÓN ALMENDRA CAMELIZADA

- 7+1. En una sartén caliente espolvoreamos una capa de azúcar glass, añadimos la almendra y volvemos a espolvorear azúcar glass.
2. Removemos constantemente hasta que caramelice.
3. Retiramos y enfriamos.

MONTAJE

1. Cortamos un círculo de bizcocho para la base y tiras del grosor deseado para encamisar un aro de acero inoxidable.
2. Añadimos un poco de mousse de mango y fruta de la pasión.
3. Ponemos una porción de cremoso de chocolate y cubrimos totalmente con más mousse de mango y fruta de la pasión y enfriamos.
4. Colocamos un detalle de gaseado de chocolate en el plato, encima ponemos la carlota sin el aro, añadimos por encima algo de almendra caramelizada y algún otro elemento de chocolate.