

Binomio de mango y crema de naranja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho

Huevos: 250 grs.

Harina: 250 grs.

Manteca: 250 g

Almendras fileteadas: 125 g

Azucar: 250 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cdas.

Pulpa de mango: 80 g

Crema de naranjas

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Azucar: 150 grs.

Crema de leche: 750 cc

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Yemas: 8 Unidades

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Opcional

Salsa de kiwi:

Salsa de mango:

Azucar impalpable:

Salsa de frutilla:

Spaghetti de café

Azucar: 160 grs.

Harina: 180 grs.

Manteca: 90 g

Cafe Instantaneo: 1 cda.

Claros: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Bata la *manteca* con el azúcar hasta obtener consistencia cremosa.
- Incorpore los huevos uno a uno y continúe batiendo.
- Agregue la *harina*, la esencia de vainilla, la pulpa de mango y continúe mezclando.
- Integre las almendras y mezcle con cuidado.
- Vierta sobre una placa forrada con una lámina siliconada y empareje la superficie.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Desmolde deje enfriar y corte en porciones en forma de gotas.

Crema de naranjas

- Bata 250 cc de **crema** de leche a medio punto y reserve en la heladera.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría y luego disuelva sobre baño María y reserve.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar hasta que ésta se disuelva.
- Lleve sobre un baño María, agregue 500 cc de *crema* de leche, la esencia de vainilla, la ralladura de **naranja** y cocine sin dejar de revolver hasta que espese
- Enfríe sobre un baño María invertido y mezcle suavemente hasta que tome consistencia.
- Incorpore la *crema* de leche batida reservada con movimientos suaves.
- Agregue la *gelatina* y mezcle suavemente.
- Deje enfriar antes de utilizar.

Spaghetti de café

- En un bowl mezcle las claras con la *harina*, el azúcar, la *manteca* derretida y el *café* hasta formar una pata uniforme.
- Deje reposar en la heladera.
- Extienda una lámina fina de masa sobre una *plancha* siliconada y con la ayuda de un tenedor realice surcos.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C durante 6 a 7 minutos aproximadamente.
- Desmolde los spaghetti y aún caliente moldee formando nidos.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *bizcocho* y espolvoree las puntas con azúcar impalpable, de lado sirva *crema* de naranjas, cubra con otra porción de *bizcocho*, cubra con más *crema* de naranjas y termine con un *bizcocho*.
- Rocíe los bordes con salsa de mango, *kiwi* y *frutilla* y corone con los spaghetti de *café*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/binomio-de-mango-y-crema-de-naranja>