

# Cajita de mango con flores de primavera

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de mango

**Gelatina:** 2 cdita. de te

**Leche Condensada:** 1 Latas

**Mangos:** 2 Unidades

### Dacquoise de coco

**Coco rallado seco:** 100 g

**Claros:** 150 grs.

**Azúcar glass:** 150 g

**Polvo de Almendras:** 50 grs.

**Azúcar granulada:** 50 g

### Ravioles de Mango de Manila

**Crema de leche:** 150 grs.

**Mangos de Manila semi maduros:** 2 Unidades

**Azucar:** 2 cdas.

### Templado del chocolate blanco

**Chocolate blanco:** Cantidad necesaria

### Varios

**Pensamientos (flores):** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

## Dacquoise de coco

- Coloque en la batidora las claras, comience a batir y agregue en tres partes iguales la azúcar granulada hasta montar.
- Por otro lado tamice el azúcar glass junto con el coco rallado seco y el polvo de almendras, mezcle e incorpore de a poco a las claras montadas, mezcle con movimientos envolventes.
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada extienda el dacquoise y espolvoree con azúcar glass a gusto
- Cocine en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente o hasta dorado.

## Crema de mango

- Hidrate las hojas de *gelatina*.
- Pele el mango y luego licue junto con la leche condensada.
- Coloque en un recipiente pequeño 2 cucharadas de la preparación de mango y leche junto con la *gelatina* escurrida, lleve a microondas durante 25 segundos, retire y mezcle hasta fundirla por completo, luego incorpore al resto de la preparación y bata hasta integrar.

## Ravioles de Mango de Manila

- Pele los mango y con una mandolina corte en finas laminas.
- Bata la *crema* de leche junto con el azúcar a punto y coloque en una manga
- Tome una lámina de mango y coloque un copito de *crema* en el centro, luego cierre la lamina.

## Templado del chocolate blanco

- Corte en trozos el *chocolate*, colóquelo en un recipiente plástico y lleve al microondas a máxima potencia durante 1 minuto.
- Retire, revuelva y repita el procedimiento hasta fundirlo por completo.
- El *chocolate* blanco debe derretirse a 40°C, bajar su temperatura a 26°C y subirla no más allá de los 29°C
- Para el *chocolate* con leche las temperaturas serán 40°C 28°C y 30°C.
- Con un cortante corte el *chocolate* en círculos.

## Armado

- Coloque dentro de una copa una fina tira de mango, rellene un cuarto con la *crema* de mango, encima coloque un raviol, un dacquoise de coco, nuevamente *crema* de mango, dacquoise y termine de llenar con *crema* de mango, deje reposar en la heladera durante 1 hora.

## Presentación

- Decore la copa con un círculo de *chocolate* y pensamientos.

