Carrés tropicales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ananá y mango con coco

Mango: 1 Unidad
Crema De Coco: 250 grs.
Ron blanco: 50 cc
Anana: 1 Unidad

Biscuit capuccine de coco

Azucar: 140 grs.
Claras: 170 grs.
Coco rallado: 50 grs.
Cremor tártaro: 5 g
Harina: 35 grs.
Polvo de Almendras: 50 grs.
Azucar impalpable: 45 grs.

Curd de mango

Manteca: 120 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 120 grs.
Pulpa de mango: 120 g
Chocolate blanco: 50 grs.
Yemas: 3 Unidades
Jugo de Limón: 50 cc

Velo de cedrón

Cedrón: 1 Rama
Agar agar: 2 g
Miel: 100 grs.
Agua: 400 cc
Gelatina sin sabor: 20 grs.

Preparación de la Receta

Biscuit capuccine de coco

- Coloque las claras en el bowl de la batidora y comience a batirlas, incorpore luego el cremor tártaro y cuando comiencen a espumarse agregue en forma de lluvia y de a poco el azúcar, siga batiendo hasta lograr picos firmes
- Terminado este paso coloque el merengue en un bowl de vidrio.
- Tamice el azúcar impalpable junto con la *harina*, luego incorpore el polvo de almendras y el coco rallado, mezcle y vuelque en dos veces sobre el merengue, mezcle con una espátula con movimientos de forma envolvente.
- Sobre una placa con papel *manteca* acomode una cintura rectangular de 35 x 12cm de lado y rellénela con la preparación, empareje la superficie con una espátula plana y espolvoree con azúcar impalpable
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos y luego baje la temperatura a 170°C y cocine durante 20 minutos.

Ananá y mango con coco

- Pele el *ananá*, córtela en rodajas y las rodajas en bastones.
- Pele el mango y córtelo en bastones.
- Acomode los bastones de mango y *ananá* en una fuente refractaria, incorpore *ron* blanco y cubra con la *crema* de coco, tape la fuente con papel film y reserve en la heladera durante aproximadamente 6 a 8 horas.

Curd de mango

- En una *cacerola* coloque *jugo* y ralladura de *limón* y pulpa de mango, cocine a fuego lento.
- En un bowl coloque las yemas, azúcar y *huevo*, bata con un batidor manual hasta unir los ingredientes
- Una vez que la pulpa de mango con *limón* este caliente vierta sobre las yemas, mezcle y luego vuelque la preparación nuevamente en la *cacerola*, cocine a fuego medio mientras mezcla hasta que espese.
- En otro bowl coloque el *chocolate* blanco picado y vuelque sobre este la preparación caliente, mezcle hasta que se funda por completo, por ultimo agregue la *manteca* fría, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea
- Cubra el bowl con papel film en contacto y reserve en la heladera.

Velo de cedrón

- Hidrate la *gelatina* en 50cc de agua.
- En una *cacerola* coloque el agua y lleve a fuego medio, incorpore la miel y las hojas de cedrón, cuando la preparación rompa hervor agregue de a poco el *agar agar* mientras mezcla continuamente hasta que rompa nuevamente hervor, logrado este punto retire del fuego y cuele la preparación sobre la *gelatina* hidratada.

- Vuelque sobre una placa rectangular de 30 x 40cm de lado y reserve en la heladera hasta que solidifique.

Armado

- Terminada la cocción del biscuit y una vez frío desmolde
- Extienda en el centro del biscuit una capa del curd de 6mm de espesor, luego córtelo en porciones.
- Sobre cada porción acomode las frutas maceradas en coco.
- Al momento de emplatar retire el velo de cedrón de la heladera y pase la placa sobre el fuego solo unos segundos para facilitar el desmolde, luego córtelo en cuadrados y acomode encima de cada uno una hoja de papel vegetal, con la ayuda de una espátula mojada levante los cuadrados de velo y acomode sobre las porciones de carrés, por ultimo quite el papel.

Presentación

- Acomode en una fuente las porciones de carrés tropicales y decore con pétalos de flores comestibles.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/carres-tropicales