

# Charlotte tropical

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Bavarois de mangos

**Jugo de Limón:** 2 cdas.

**Mango:** 200 g

**Crema de leche:** 300 grs.

**Jugo de maracuyá:** 100 cc

**Azucar:** 200 grs.

**Agua:** 80 cc

**Gelatina sin sabor:** 10 grs.

### Biscuit a la cuillere

**Azucar impalpable:** Cantidad necesaria

**Yemas:** 4 Unidades

**Harina:** 100 grs.

**Claras:** 4 Unidades

**Azucar:** 100 grs.

**Esencia De Vainilla:** 1 cdas.

**Grue de cacao:** 3 cdas.

### Varios

**Flores comestibles:** A gusto

**Grue de cacao:** A gusto

**Brillo neutro de repostería:** 1 cda

**Hojas de menta:** A gusto

**Mango:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Biscuit a la cuillere

- Bata las yemas con un tercio de azúcar hasta *blanquear*.

- Coloque en la batidora las claras y bata, una vez que comiencen a montarse incorpore el resto de azúcar, siga batiendo hasta montarlas por completo, luego añada las yemas a las claras, mezcle con una espátula de forma envolvente, perfume con esencia de vainilla y por último incorpore la *harina* tamizada, mezcle de forma envolvente hasta lograr una masa homogénea. Coloque la masa en una manga con una *boquilla* de aproximadamente 5 o 6mm.
- En una placa de 50 x 30cm con papel *manteca* forme con la masa prolijamente un disco en forma de espiral comenzando de adentro hacia fuera de aproximadamente 20cm de diámetro, luego con la misma masa forme a lo largo de la placa unas guardas de 7cm de alto, espolvoree con azúcar impalpable y grue de cacao.
- Cocine en horno precalentado a 190°C durante aproximadamente 10 a 12 minutos.
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar sobre una rejilla.

## Bavarois de mangos

- En una *cacerola* coloque el agua y azúcar, lleve a fuego medio y cocine hasta obtener un *almíbar*.
- Hidrate la *gelatina* y en agua fría y luego fúndala en el microondas durante 30 segundos.
- Pele el mango y corte en cubos, luego colóquelos en la licuadora junto con el *jugo* de *maracuyá* y *jugo* de *limón*, licue y agregue en forma de hilo el *almíbar* mientras sigue licuando, vuelque la preparación obtenida en un bowl y añada la *gelatina*, mezcle y lleve a un baño de maría invertido, una vez que la *gelatina* comenzó a coagular incorpore la *crema* de leche semi montada, mezcle hasta lograr una *crema* homogénea.

## Armado

- Quite 1cm de los bordes de las guardas, luego acomódelas sobre las paredes de un aro de 22cm de diámetro y 7cm de alto y en la base coloque el disco, luego vuelque dentro el bavarois dejando libre 1 o 2 cm del borde, reserve en la heladera como mínimo 2 horas.
- Corte el mango en pequeños cubitos regulares y mézclelos con el brillo neutro.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire de la heladera y desmolde, cubra la superficie con los cubitos de mango.

## Presentación

- Decore con grue de cacao, hojas e *menta* y flores comestibles.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/charlotte-tropical>