Confitería y trempado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Fresas con smoking

Cobertura de leche: 300 g
Cobertura blanca: 300 g
Cobertura negra: 300 g
Fresas: 10 Unidades

Higos cristalizados trempados

Higos cristalizados: 300 g
Cobertura blanca: 200 g
Cobertura negra: 400 g

Mandarinas trifásicas

Cobertura de leche: 300 g
Cobertura negra: 300 g
Polvo de Pistachos: 200 g
Gajos de mandarinas: 10 Unidades
Cobertura blanca: 300 g

Mangos enchilados trempados

Cobertura de leche: 300 g
Cobertura blanca: 10 g
Mangos enchilados: 200 g

Preparación de la Receta

Higos cristalizados trempados

- Prepare una placa de acrílico con una superficie rugosa y bien limpia.

- Funda por separado las coberturas negra y blanca en el microondas por espacios de 1 minuto, mezcle a cada minuto
- Una vez que las coberturas estén completamente fundidas y a una temperatura de 50°C comience a tablear, vierta sobre la mesada de mármol el 70 % de la cobertura negra y con la ayuda de una espátula tablee hasta bajar la temperatura del *chocolate* y llegar a los 26°C, conseguida la temperatura deseada vuélquela sobre el 30 % restante, mezcle ambas temperaturas hasta templar
- Proceda del mismo modo con la cobertura blanca.
- Trempe los higos cristalizados, o sea, tome un *higo*, sumérjalo en la cobertura negra y luego sacúdalo suavemente para quitar el excedente del *chocolate* y lograr una fina capa, déjelo reposar sobre una placa de acrílico durante 10 minutos en la heladera, proceda del mismo modo con el resto de los higos.

Mangos enchilados trempados

- Funda las coberturas y tabléelas al igual que las coberturas anteriores.
- Trempe los mangos, tome un bastón de mango enchilado, sumérjalo en la cobertura de leche, sacúdalo para quitar el excedente y apóyelo sobre la placa de acrílico y empuje hasta el borde
- Proceda del mismo modo con el resto y deje reposar en la heladera durante 10 minutos

Mandarinas trifásicas

- Funda las coberturas y tabléelas al igual que las coberturas anteriores.
- Trempe los gajos de *mandarina* con la cobertura blanca al igual que los higos y mangos.

Fresas con smoking

- Funda las coberturas y tabléelas al igual que las coberturas anteriores.
- Trempe las fresas, tome una *fresa* con las hojas y sumérjala en la cobertura blanca, sacúdala para quitar el excedente y déjela reposar sobre el acrílico, lleve a la heladera durante 10 minutos.

Armado

- Arme un cornet con papel y llénelo con cobertura blanca, luego tome los higos y decórelos dibujando líneas con la cobertura blanca, deje reposar nuevamente en la heladera.
- Decore del mismo modo y con cobertura blanca los mangos, deje reposar en la heladera durante 7 minutos.
- Tome un gajo de *mandarina* y sumerja ¾ parte en la cobertura de leche, quite el excedente y deje reposar nuevamente
- Retire de la heladera y sumerja otra ¾ parte del gajo de *mandarina* en la cobertura negra, a la vista se tienen que ver los tres colores de cobertura, blanco, de leche y negra, cubra la parte de cobertura negra con polvo de pistache
- Deje reposar nuevamente.

- Retire las fresas de la heladera y sumerja en la cobertura de leche solo la punta, o sea la base, quite el excedente y deje reposar
- Por ultimo cubra con cobertura negra dando forma de W, o sea tiene que quedar a la vista un triangulo de cobertura blanca
- Forme un cornet y llénelo de cobertura negra, dibuje en la parte mas ancha del triangulo blanco una pequeña V y debajo de esta forme botoncitos hacia la parte mas angosta del triangulo, deje reposar nuevamente.

Presentación

- Dibuje en los platos de presentación líneas con las diferentes coberturas y acomode en uno los higos cristalizados, en otro los mangos enchilados, las mandarinas trifásicas y las fresas con smokin.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/confiteria-y-trempado