Craquelín de mango y fresas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Craquelín

Azucar: 120 grs.
Harina: 120 grs.
Manteca pomada: 100 grs.
Granos de cacao molidos: 50 g

Jalea mango y naranjas

Agua: 30 cc
Pulpa de mango: 250 g
Gelatina sin sabor: 6 grs.
Jugo de Naranja: 250 cc

Masa bomba

Manteca: 100 g
Azucar: 5 grs.
Harina: 150 grs.
Huevos: 4 Unidades
Agua: 250 cc
Sal: 5 g

Varios

Jalea de frutos rojos: Cantidad deseada
Crema chantilly: Cantidad deseada
Frutillas: A gusto

Preparación de la Receta

Masa bomba

- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore agua, azúcar, sal y *manteca*, cuando tome temperatura mezcle hasta fundir la *manteca*, logrado este punto retire la *cacerola* del fuego y agregue la *harina* de una vez, mezcle con una cuchara de madera hasta forma un engrudo, lleve nuevamente al fuego mientras sigue mezclando hasta secar la preparación durante 1 minuto, no deben quedar grumos en la masa y debe despegarse con facilidad de las paredes de la *cacerola*
- Coloque la masa en un bowl y añada de a uno los huevos mientras mezcla con la cuchara de madera hasta lograr una masa lisa y homogénea
- Coloque la masa dentro de una manga con una *boquilla* lisa de 12mm.
- Sobre una placa previamente enmantecada y fría de heladera trace bastones de aproximadamente 12cm de largo, reserve en el freezer durante 6 horas.

Craquelín

- En un bowl coloque la *manteca* pomada y azúcar, mezcle con una espátula, por ultimo incorpore la *harina* en dos veces, mezcle hasta integrar.
- Sobre el revés de una placa previamente forrada con papel film coloque la masa, acomode encima una *plancha* siliconada o nuevamente papel film y estírela con un palo de amasar logrando un espesor de aproximadamente 3 a 5mm, reserve en el freezer durante 6 horas.

Jalea mango y naranjas

- Hidrate la *gelatina* en agua.
- Coloque una *cacerola* al fuego, incorpore el *jugo* de naranjas y la pulpa de mango, una vez que tome temperatura sin llegar al hervor retire del fuego y vuelque sobre la *gelatina*, mezcle hasta fundirla
- Sobre una placa de 25 x 30cm de lado previamente forrada con papel film vuelque la preparación, reserve en la heladera hasta que solidifique
- Logrado este punto corte en tiras de la medida de los bastones.

Armado

- Pasadas las 6 horas de reposo de los bastones de masa bomba y del craquelín, retírelos del freezer
- Corte el craquelín en tiras de 12cm de largo y un centímetro más ancho que el ancho de los bastones, luego acomódelas sobre cada uno de los bastones, por ultimo espolvoree con granos de cacao molido
- Terminado este paso cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 a 30 minutos
- Pasado el tiempo de cocción retire del horno y deje enfriar
- Corte las frutillas en finas rodajas.
- Abra los craquelín al medio y con la ayuda de una manga rellene el interior con jalea de frutos rojos y *crema* chantilly, luego acomode encima de la *crema* una tira de jalea de mango y naranjas, por ultimo coloque de forma prolija rodajas de *frutilla* y acomode encima la tapa del craquelín.

Presentación

- En el plato de presentación sirva un craquelín de mango y fresas
- Decore con granos de cacao y frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/craquelin-de-mango-y-fresas