Crema de mango al rhum y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ganache

Crema de leche: 50 grs.

Chocolate negro: 50 g

Mango al rhum

Rhum: 3 cdas.
Mangos: 3 Unidades

Jugo de Limón: 3 cdas.
Canela: 1 Ramas

Pasta de chocolate

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Huevos: 4 Unidades
Azucar impalpable: A gusto

Hojas de menta: A gusto
Harina 0000: 200 grs.
Cacao: 50 g

Preparación de la Receta

Mango al rhum

- Pele y corte un mango en *brunoise*
- Reserve.
- Pele y corte el mango restante en dados, luego procese.
- Retire y vierta la pulpa del mango en un recipiente, agregue el *jugo* de *limón*, el **rhum** y la rama de canela, mezcle y deje reposar en la heladera.

Ganache

- Coloque la **crema** de leche en una olla y lleve a fuego, una vez caliente agregue el **chocolate** previamente picado y mezcle hasta fundirlo por completo, retire del fuego.

Pasta de chocolate

- Coloque en la procesadora la *harina* junto con el cacao y los huevos, procésese unos segundos y retire
- Coloque la masa en un recipiente, cubra con film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y amase unos minutos la masa, luego estire con un palo de amasar dejándola fina.
- Coloque la ganache en una manga y forme pequeños copitos sobre la masa dejando espacio entre uno y otro para poder formar los ravioles.
- Luego pinte con clara de *huevo* marcando los cuadrados de los ravioles, doble la masa sobre el relleno, marque con los dedos y corte la masa.
- Reserve en el freezer durante 1 hora aproximadamente.
- Retire del freezer y una vez descongelados fría los ravioles en una olla con abundante aceite caliente.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Espolvoree los ravioles con azúcar impalpable.
- Sirva en copas el mango al *rhum*, *brunoise* de mango reservado y por ultimo un raviol.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-mango-al-rhum-y-chocolate