Dacquoise de coco y pistacho + Cremoso de mandarina y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cremoso de mandarina y chocolate

Jugo de mandarinas: 1/2 L
Azucar: 180 grs.
Gajos de mandarinas: 20 Unidades
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 200 grs.
Chocolate cobertura semi amargo: 200 g

Dacquoise de coco y pistacho

Migas de bizcochuelo: 50 g
Claras: 200 grs.
Azucar impalpable: 200 grs.
Pistachos: 80 grs.
Coco rallado: 100 grs.

Preparación de la Receta

Dacquoise de coco y pistacho

- Bata las claras a temperatura ambiente junto con 100 gramos de azúcar impalpable hasta montarlas.
- Procese el coco rallado.
- Tamice el azúcar impalpable.
- Triture los pistachos.

Cremoso de mandarina y chocolate

- Pique el **chocolate**.

- Vierta en una *cacerola* el *jugo* de mandarinas, lleve al fuego y agregue la *crema* de leche.
- Bata las yemas junto con el azúcar hasta *blanquear*, luego incorpore una pequeña parte del *jugo* de mandarinas caliente para atemperar las yemas, mezcle y vuelque las yemas sobre el resto de *jugo* de mandarinas, cocine a fuego medio mientras mezcla y justo en el momento que rompe hervor retire y vierta dos tercios sobre el *chocolate* picado, deje reposar unos minutos y luego mezcle hasta que el *chocolate* se funda por completo, lleve el resto a un baño de maría invertido.

Armado

- Mezcle en un bowl los 100 gramos restantes de azúcar impalpable, el coco rallado, las migas de *bizcochuelo* y los pistachos triturados.
- Una vez montadas las claras incorpore en dos veces los ingredientes secos mientras mezcla de forma envolvente con una espátula.
- En un molde cuadrado de 25cm de lado con papel *manteca* vuelque la masa, acomode con una espátula hasta emparejarla y cocine en horno precalentado a 170°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Terminada la cocción retire del horno y una vez frió desmolde.
- Corte el dacquoise en porciones.

Presentación

- Sirva en un plato una porción de dacquoise, alrededor forme copitos con el *chocolate*, salsee con el cremoso de **mandarina** y decore con gajos de **mandarina**.
-

Tips

-

- Chocolate

- El cacao es el principal componente y era cultivado por los mayas hace más de 2500 años.
- El amargo, dado a su alto contenido en cacao es el que tiene mejores propiedades antioxidantes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/dacquoise-de-coco-y-pistacho-cremoso-de-mandarina-y-chocolate