

Diamante de las islas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Base suave de coco

Azucar: 150 grs.

Coco rallado: 150 grs.

Claros: 100 grs.

Galletitas

Manteca: 120 g

Huevos: 50 grs.

Huevo para pintar: 1 Unidad

Coco rallado: 10 grs.

Harina: 200 grs.

Sal: Una pizca

Azucar impalpable: 80 grs.

Jalea de mango-pasion con moras

Moras: 100 g

Pulpa de mango: 55 g

Gelatina sin sabor: 3 grs.

Glucosa: 50 grs.

Pulpa de fruta de la pasión: 55 g

Mouse de vainilla

Vainilla: 2 Chauchas

Azucar: 70 grs.

Crema de leche: 200 cc

Crema de leche a medio punto: 200 grs.

Gelatina sin sabor: 10 grs.

Varios

Menta:

Moras:

Frambuesas: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Base suave de coco

- En un bowl mezcle el azúcar, el coco y las claras.
- En una placa para horno con papel siliconado, coloque la mezcla, formando círculos de ½ cm de espesor con la ayuda de un aro mojado en agua.
- Cocine en horno precalentado a 180° por 10 o 15 minutos.

Mouse de vainilla

- Abra al medio las chauchas de *vainillas*.
- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- Prepare una infusión con la *crema* y la vainilla. Tape lleve a la heladera y reserve por 24 horas.
- Coloque a calentar la *crema* incorpore el azúcar, retire y agregue la *gelatina*. Deje enfriar.
- Agregue la *crema* semi-batida en forma envolvente.

Jalea de mango-pasion con moras

- Hidrate la *gelatina* en agua fría.
- En una olla caliente las pulpas de fruta con la glucosa a 60°, agregue la *gelatina*, mezcle y deje enfriar un poco.
- Vuelque la mezcla en moldes de "flexipan", hasta la mitad y coloque en el centro una mora. Reserve el resto de la jalea.
- Lleve a congelar.

Armado

- En aros de metal con papel film coloque hasta la mitad la *crema* de vainilla, en el centro la gelea de mango, pasión y moras y cubra con *crema* de *vainillas*.
- Lleve a enfriar por 24 a 48 horas.
- Bañe con la jalea de mango reservada, 4 horas antes de consumir.

Galletitas

- En un procesador coloque todos los ingredientes, menos el coco rallado procese hasta lograr una masa.
- Estire entre dos hojas de papel siliconado.
- Lleve a la heladera a enfriar.
- Retire el papel siliconado, pinte con *huevo*, espolvoree con coco rallado y azúcar.
- Cocine en horno a 180° hasta *dorar* y corte en cuadrados pequeños.

Presentación

- En un plato coloque la mouse de vainilla, las galletitas de coco alrededor y decore con las frutas y *menta* fresca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/diamante-de-las-islas>