Diamante de las islas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base suave de coco

Azucar: 150 grs.
Claras: 100 grs.
Coco rallado: 150 grs.

Galletitas

Manteca: 120 g
Huevos: 50 grs.
Harina: 200 grs.
Huevo para pintar: 1 Unidad
Sal: Una pizca
Coco rallado: 10 grs.
Azucar impalpable: 80 grs.

Jalea de mango-pasion con moras

Moras: 100 g
Glucosa: 50 grs.
Pulpa de mango: 55 g
Pulpa de fruta de la pasión: 55 g
Gelatina sin sabor: 3 grs.

Mouse de vainilla

Vainilla: 2 Chauchas
Azucar: 70 grs.
Crema de leche a medio punto: 200 grs.
Crema de leche: 200 cc
Gelatina sin sabor: 10 grs.

Varios

Menta:
Frambuesas: Cantidad deseada
Moras:

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 le 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