Espuma de guanábana con reducción de tamarindo y chille piquen



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Esponja de guanábana

Gelatina sin sabor: 2 cda.
Agua: 1 Taza
Pulpa de Guanábana: 2 Tazas
Azucar: 1 1/2 Taza

Paletas heladas de mango

Azucar: 150 grs.
Mango de Manila: 1/2 k
Agua: 1/2 Taza

Reducción de tamarindo y chile piquín

Agua: 1 L
Azucar: 400 grs.
Chile piquin en polvo: 15 g
Tamarindo fresco: 500 g

Varios

Azúcar de colores: Cantidad necesaria
Obleas: Cantidad necesaria
Lagrimitas de colores: A gusto

Preparación de la Receta

Esponja de guanábana

- Hidrate la *gelatina* con agua y luego llévela a un baño maría para que se disuelva por completo.
- Coloque en la batidora la pulpa de guanábana junto con el azúcar y agua, bata.
- Una vez fundida la *gelatina* incorpórela en forma de hilo a la guanábana mientras sigue batiendo hasta esponjar.

Reducción de tamarindo y chile piquín

- Coloque el agua en una olla y lleve a fuego, agregue el tamarindo previamente pelado, azúcar y el *chile* piquin en polvo, mezcle y una vez que rompa hervor deje reducir a fuego lento.

Paletas heladas de mango

- Corte los mangos al medio y retire la pulpa.
- Coloque la pulpa en un bowl junto con el azúcar y agua, realice un puré con la ayuda de un mixer

Armado

- En un bowl con abundante azúcar acomode los conitos de plástico, la función del azúcar es solo para que los conos queden parados, luego rellénelos con el puré de mango y coloque en el centro de cada cono un *palillo* de madera
- Reserve en el freezer durante 5 horas aproximadamente.
- Una vez que la esponja de guanábana este firme, forme con la ayuda de una cuchara conitos y dispóngalos sobre una placa con papel siliconado
- Reserve en la heladera durante 3 horas aproximadamente.
- Sirva en la base de copas reducción de tamarindo y luego disponga en cada una esponja de guanábana.
- Desmolde las paletas heladas de mango y espolvoréelas con *chile* piquen en polvo
- Coloque en un baso azúcar de colores y luego pinche una paleta helada de mango, proceda del mismo modo con el resto de las paletas

Presentación

- Decore la esponja de guanábana con lagrimitas de colores obleas.
- Acompañe con las paletas heladas de mango.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/espuma-de-guanabana-con-reduccion-de-tamarindo-y-chille-piquen