

Festival de vasitos con frutas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcocho ligero de almendra

Huevos: 100 grs.

Harina: 60 grs.

Polvo de Almendras: 75 grs.

Yemas: 40 g

Azucar: 50 grs.

Claras: 115 grs.

Azúcar glass: 75 g

Varios

Flores organicas: A gusto

Brillo neutro para pastelería: 220 g

Vasito de chabacanos

Chabacanos frescos: 4 Unidades

Azucar: 50 grs.

Orejones de chabacano: 180 g

Crema de leche semi montada: 120 g

Crema pastelera: 120 g

Puré de chabacano: 120 g

Vasito de coco, mango y pasión

Crema de leche: 250 grs.

Mango de manila verde: 1 Unidad

Crema De Coco: 240 grs.

Menta: 5 Hojas

Jalea de maracuyá: 200 g

Azucar morena: 50 grs.

Vasito de litchi y frambuesa

Frambuesas: 180 grs.

Licor de naranjas: 2 cdas.

Azúcar: 90 grs.

Vaina de vainilla: 1 Unidad

Puré de litchi: 200 g

Crema de leche semi montada: 300 g

Azúcar: 80 grs.

Gelatina: 3 cdita. de te

Preparación de la Receta

Bizcocho ligero de almendra

- Bata las claras a punto de turrón, incorpore azúcar en tres partes, en el inicio, a punto de nieve y la tercera parte cuando estén firmes.
- En un bowl coloque los huevos y las yemas, mezcle hasta romper el ligue, añada azúcar glass y polvo de almendras, mezcle a medida que incorpora los ingredientes.
- Una vez firmes las claras incorpore en dos veces a la preparación anterior, mezcle de forma envolvente y agregue de a poco la *harina* mientras mezcla con una espátula de forma envolvente hasta lograr una preparación homogénea.
- En una placa con una *plancha* siliconada o papel *manteca* vuelque la preparación y distribuya sobre toda la placa, cocine en horno precalentado a 180°C durante 20 minutos o hasta que se dore levemente
- Terminada la cocción retire del horno y deje enfriar.

Vasito de litchi y frambuesa

- Coloque en una *cacerola* las frambuesas junto con 90 gramos de azúcar, el *licor de naranja* y el interior de la vaina de vainilla, cocine a fuego medio, mezcle y una vez que rompe hervor retire y deje enfriar.
- Hidrate en agua fría las hojas de *gelatina*, luego escúrralas y colóquelas en un bowl junto con una pequeña parte del puré de litchi, mezcle y lleve a un baño de maría hasta que la *gelatina* se disuelva por completo.
- Una vez fundida la *gelatina* incorpórela al resto de puré de litchi, añada los 80 gramos de azúcar restantes y la *crema* semi montada, mezcle hasta obtener una *mousse* homogénea

Vasito de coco, mango y pasión

- Coloque en una batidora la *crema* de leche junto con la *crema* de coco, comience a batir hasta que esponje.
- Pele y corte el mango en daditos, luego colóquelo en un bowl, incorpore azúcar morena, las hojas de *menta* y la jalea de *maracuyá*, mezcle.

Vasito de chabacanos

- Blanquee en agua hirviendo los *orejones* de *chabacano* unos minutos, luego píquelos.
- En un bowl coloque el puré de *chabacano*, los *orejones* picados y azúcar, mezcle bien y añada la *crema* pastelera y la *crema* semi montada, mezcle a medida que incorpora los ingredientes.

- Corte los chabacanos frescos en gajos.

Armado

- Una vez frío el *bizcocho* ligero de *almendra* espolvoree con azúcar glass, desmolde, quite los bordes y corte el *bizcocho* en cuadrados de 4cm de lado.
- Coloque en la base de un vaso un cuadrado de *bizcocho* de *almendra*, cubra con la confitura de litchi y frambuesas y termine con abundante *mousse* de litchi, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 horas.
- En otro vaso acomode gajos de *chabacano* y cubra con la *crema* de chabacanos.
- En otro vaso coloque una base de *bizcocho*, cubra con jalea de *maracuyá*, luego abundante espuma de coco, nuevamente jalea de *maracuyá*, espuma de coco y termine con jalea de *maracuyá*, reserve las preparaciones en la heladera.

Presentación

- Decore los vasitos con brillo neutro y flores orgánicas.
 - Preséntelos sobre una bandeja.
-
- Un *huevo* sin cáscara, 50g
 - Una yema, 18g
 - Una clara, 32g

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/festival-de-vasitos-con-frutas>