Lingotes de Mango y Queso

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Base

Azúcar Negra: 200 g
Harina: 180 g
Mantequilla: 200 g
Cacao Amargo: 20 g
Harina de castañas de cajú: 200 g
Sal: 1 Pizca

Mousse de queso

Azucar: 100 grs.
Agua: 50 cc
Jugo de Limón: 30 cc
Gelatina: 10 g
Crema de leche: 250 g
Agua: 20 cc
Queso Crema: 250 g
Yema de huevo: 3 Unidades

Palet de mango

Azucar: 80 grs.
Puré de mango: 300 g
Agua: 35 cc
Gelatina: 7 g

Preparación de la Receta

Palet de mango

- En una sartén, combinar la pulpa de mango con el azúcar y calentar hasta el primer hervor.
- Hidratar la *gelatina* en el agua y luego agregarla a la sartén
- Mezclar bien hasta fundir la *gelatina*.

- Volcar esta preparación en una placa pequeña con película de PVC para darle un espesor de 5mm
- Colocar en la nevera y luego en el congelador.

Mousse de queso

- En un tazón, batir las yemas, el agua y el azúcar
- Llevar a baño maría hasta llegar a 82 °C, revolviendo constantemente con un batidor de alambre.
- Al alcanzar la temperatura deseada, volcar la preparación en la cuba de una batidora eléctrica.
- Batir hasta que llegue a temperatura ambiente y obtener una consistencia espumosa.
- Hidratar la *gelatina* con el agua y el *jugo* de *limón*
- Luego fundir a baño maría o en microondas.
- En un tazón, ablandar el queso *crema* con una espátula, agregar la *gelatina* fundida y mezclar hasta obtener una preparación homogénea.
- Incorporar el batido de yemas al queso realizando movimientos envolventes
- Por último, añadir la *crema* batida.
- Colocar con la *mousse* en una manga y llenar la base de los moldes de silicona de los lingotes.
- Agregar una tira de palet de mango en cada molde y terminar cubriendo con el resto de la *mousse*
- Alisar con una espátula.
- Llevar a la nevera hasta gelificar
- Luego colocar en el congelador.

Base

- En la batidora con la lira, trabajar la *mantequilla* pomada, el cacao amargo y la sal.
- Agregar la azúcar negra y la *harina* de castañas de *cajú*
- Cuando esté todo integrado, añadir la *harina*.
- Una vez que todos los ingredientes estén unidos, retirar la masa del tazón
- Darle forma con las manos y estirar con un rodillo hasta obtener una lámina de 5 mm de espesor
- Dejar enfriar.
- Cortar la masa con moldes o cinturas individuales ovaladas y disponer sobre una placa con una lámina de silicona
- Cocinar dentro de los aros en horno a 170 °C por 12 minutos.

Armado

- Desmoldar cada lingote sobre una base cocida
- Completar la superficie de cada molde con un poco de palet de mango fundido
- Servir y disfrutar.

- Recuerda que, a la hora de cocinar, siempre es mejor que los huevos estén a temperatura ambiente.

- Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
- Antes de servir, puedes decorar con tuiles de *sésamo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lingotes-de-mango-y-queso