Paletita tropical



Ingredientes

Para la decoración

Arándanos: A gusto
Fresas: A gusto
Hojas de menta: A gusto
Crema semi montada: Cantidad necesaria
Mango liofilizado:
Frambuesas: A gusto
Piña liofilizada:
Pipeta con leche de coco:
Brotes: Cantidad necesaria

Para la galleta

Azúcar mascabado: 50 g
Sal: 2 g
Harina de coco: 25 grs
Claras: 2 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Mantequilla: 160 grs.

Para la paleta

Crema Batida: 1/2 Taza
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Agua: 10 cdas.
Miel: 60 g
Pulpa de coco: 75 grs.
Pulpa de Maracuyá: 100 g
Pulpa de plátano: 120 g
Pulpa de mango: 100 g
Grenetina en polvo: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- En una batidora con pala, acremar la *mantequilla* -a temperatura ambiente- con azúcar mascabado

- Añadir la sal, las claras y la *harina* de coco poco a poco
- Unir con las manos, envolver en papel film y refrigerar.
- Colocar un poco de *harina* sobre la mesa de trabajo y extender la masa reposada con un rodillo
- Cortar 6 rectángulos del mismo tamaño y hornear a 180°C de 8 a 10 minutos.
- En un tazón, mezclar las pulpas de frutas e incorporar la miel.
- Hidratar la *grenetina* con el agua y fundirla en el microondas por 15 segundos
- Combinar con las pulpas.
- Mezclar la *crema* batida con la vaina de vainilla y, de forma envolvente, agregar a las pulpas.
- Verter sobre los moldes de paleta, acomodar el palito y refrigerar por 90 minutos
- Desmoldar la paleta, colocarla sobre los rectángulos de galleta e incrustarle una pipeta con leche de coco.
- Decorar con copetes de *crema* semi-montada, 1 *rodaja* de *fresa*, ½ de arándano, *piña* y mango liofilizados, ½ frambuesa y hojas de *menta*
- Repetir esta decoración sobre cada paleta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/paletita-tropical