Papillote de fruta



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Té Earl Grey fume:

Decoración

Chocolate cobertura semi-amargo: 100 g

Papillote

Manteca: Cantidad necesaria
Pimienta de Jamaica: A gusto
Mango: 1 Unidad
Helado de chocolate: 50 g
Ralladura de limón: A gusto
Vaina de vainilla: 1 Unidad
Miel: 1 cda.
Haba Tonka (Especia originaria de Venezuela): A gusto

Preparación de la Receta

Papillote

- Pele el mango y corte en cubos de 1 cm de lado.
- Abra la vaina de vainilla al medio y raspe las semillas.
- Extienda una lámina de papel aluminio y pincele con *manteca*.
- En el centro coloque el mango, la ralladura de *limón*, el haba tonka rallada, las semillas de vainilla, la pimienta de jamaica recién molida, miel y *manteca*.

- Cierre formando un paquete, acomode en una placa y cocine en el horno precalentado a 160º C durante 10 minutos.

Decoración

- Pique el *chocolate*, disponga en un bowl y derrita en el microondas hasta alcanzar los 50º C.
- Vierta el *chocolate* sobre una mesa de mármol y trabaje con una espátula hasta bajar la temperatura del *chocolate* a 28º C y lleve nuevamente al bowl.
- Caliente el *chocolate* hasta los 32º C.
- Sobre la mesada húmeda coloque una lámina de plástico, vierta un poco de *chocolate* y extienda con una espátula dentada.
- Levante el plástico de la mesada y deje enfriar el *chocolate* .
- Corte en tiras, forme rulos, deje solidificar y desmolde.

Presentación

- Sirva el paillote abierto en el centro de plato, corone con una quenelle de helado y decore con los rulos de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/papillote-de-fruta