Rollos de Mango, Fruta Pasión y Chocolate



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Empaste

Mantequilla: 600 kg

Masa

Agua: 480 c.c.
Azucar: 120 Gramos
Harina 000: 1 kg
Levadura: 50 Gramos
Mantequilla: 200 Gramos
Sal: 20 Gramos

Relleno

Almidón de Maíz: 90 Gramos
Azúcar(2): 100 Gramos
Azúcar(1): 50 Gramos
Chips de chocolate negro: 400 Gramos
Crema líquida: 200 c.c.
Huevos: 200 Gramos
Leche: 300 c.c.
Puré de mango: 200 Gramos
Puré de frutas de la pasión: 300 Gramos
Yema: 40 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En máquina con gancho amasador trabajar *harina*, sal, azúcar, *levadura*, *mantequilla* y agua hasta lograr una masa firme.

- Dejar descansar una noche en la nevera
- Trabajar los 600 g de *mantequilla* hasta que quede de una consistencia blanda.
- Colocar el empaste en el centro del amasijo estirado.
- Cerrar y dar una vuelta simple y una doble dejando descansar en frío por una hora entre vueltas
- Reservar en frio.

Relleno

- Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar(2) junto al almidón hasta que no queden grumos
- Dentro de una *cacerola* colocar la leche, la *crema*, las frutas de la pasión, el puré de mango y el azúcar(1)
- Llevar a ebullición y agregar la mezcla anterior
- Sin dejar de revolver, cocinar hasta que rompa hervor, similar a una *crema* pastelera
- Retirar del fuego, enfriar y reservar en la nevera.

Armado y Finalización

- Estirar la masa de 3 mm de espesor en forma rectangular, untar con la *crema* de mango y pasión, dejando 2 cm del borde libres
- Espolvorear con chips de **chocolate** negro, enrollar la masa sin generar demasiada presión hasta el final
- Cortar rodajas de 3 cm de ancho y colocar en placa enmantequillada y con papel *manteca*.
- Dejar *leudar* por dos horas y cocinar en horno a 180° durante 20 min aprox
- Al salir del horno pincelar con *almíbar* y terminar de decorar con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-mango-fruta-pasion-y-chocolate