Sandwichito de mango



Ingredientes

Para el mousse de mango

Grenetina: 1 cda.
Lata de leche condensada: 1/2
Pulpa de mango: 250 g
Agua: 35 Ml.
Mango en brunoise: 100 grs
Crema Batida: 75 g

Para el sablée viénois

Harina: 150 g
Azúcar glass: 50 g
Mantequilla: 115 grs.
Praliné: 50 g
Sal: 1 Pizca
Clara: 1 Unidad

Para la decoración

Hojitas de menta: A gusto
Crema Batida: 150 g
Zarzamoras: 6 Unidad

Preparación de la Receta

Para el sabl&eacute

- E vienois
- Cremamos la *mantequilla* con azúcar glass.
- Agregamos el *praliné* y las claras.
- Por último, agregamos *harina* y sal y amasamos hasta tener una mezcla homogénea.
- Extendemos y cortamos los círculos.
- Colocamos en una charola con tapete siliconado de textura.

- Llevamos al horno a 180ºC durante 15 minutos.

Para la mousse de mango

- Mezclamos la pulpa mango con la leche condensada.
- Luego, agregamos la *grenetina* hidratada y fundida.
- De forma envolvente agregamos la *crema* semi montada y el mango en *brunoise*.
- Volcamos la preparación en los aros con papel film y congelamos.

Para el montaje

- Raspamos un poco la galleta para que quede plana.
- Colocamos el disco de *mousse* de mango entre dos galletas pegándolas con *crema* batida.
- Terminamos con una zarzamora en la parte superior, junto con una pequeña hoja de *menta*.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sandwichito-de-mango