

# Té verde + chocolate blanco + mango

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Biscuit de te verde

**Manteca:** 80 g

**Te verde:** 15 g

**Azucar:** 240 grs.

**Crema de leche:** 120 grs.

**Yemas:** 40 g

**Polvo de hornear:** 10 grs.

**Huevos:** 180 grs.

**Sal fina:** Una pizca

**Harina 0000:** 230 grs.

### Compota de mangos y vainilla

**Azucar:** 300 grs.

**Mangos:** 2 Unidades

**Jugo de Naranja:** 500 cc

**Chaucha de vainilla:** 1 Unidad

### Crema de oliva al chocolate blanco

**Chocolate blanco:** 250 grs.

**Aceite de oliva frantoio:** 100 cc

**Glucosa:** 50 grs.

**Crema de leche:** 100 grs.

**Cascara de limon:** 3 Tira

## Preparación de la Receta

### Biscuit de te verde

- Coloque en la batidora los huevos junto con las yemas, el azúcar y la sal fina, bata hasta espumar.

- En una *cacerola* coloque la *crema* de leche y lleve al fuego, agregue la *manteca* y una vez fundida retire del fuego e incorpore el te verde.
- Mezcle las dos preparaciones y luego incorpore la *harina* junto con el polvo de hornear previamente tamizados, mezcle hasta lograr una masa homogénea.
- En un molde de 20 x 30cm y 6cm de alto previamente enmantecado vierta la preparación y cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 a 30 minutos.

## Crema de oliva al chocolate blanco

- Lleve una *cacerola* al fuego y agregue la *crema* de leche, la glucosa y las cáscaras de *limón*, una vez que rompa hervor incorpore el **chocolate** previamente picado, mezcle hasta fundirlo y quite las cáscaras de *limón*, luego vierta en un recipiente y procese con un mixer mientras incorpora el aceite de oliva en forma de hilo
- Por ultimo deje enfriar sobre un baño de maría invertido.

## Compota de mangos y vainilla

- Pele los mangos y córtelos en finas láminas.
- Coloque una *cacerola* sobre el fuego y agregue el *jugo* de naranjas y azúcar, una vez que rompa hervor quite la espuma que se forma en la superficie y añada las láminas de mango y la *chaucha* de vainilla, cocine a fuego mínimo hasta que las laminas de mango queden transparentes.

## Armado

- Corte el biscuit de te verde en cubos.
- Puede presentar el biscuit de te verde + *chocolate* blanco + mango de dos formas.

## Presentación

- Coloque en un recipiente unos cubos del biscuit, luego una quenelle de *crema* de oliva al *chocolate* blanco y la compota de mangos.
- Coloque en el centro de un plato una cucharada de la *crema* de oliva al *chocolate* blanco, alrededor disponga cubos del biscuit de te verde y decore con laminas de mango
- Salsee con el *almíbar* de naranjas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/te-verde-chocolate-blanco-mango>