Torta de queso y mangos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cabellos de angel: Cantidad necesaria

Biscuit de lima

Almidón de Maíz: 20 grs.
Azucar: 50 grs.
Harina: 80 grs.
Jugo De Lima: 15 cc
Yemas: 75 g
Azucar: 50 grs.
Claras: 100 grs.
Ralladura de lima: 2 Unidad

Biscuit joconde

Manteca: 30 g
Huevos: 220 grs.
Harina: 45 grs.
Azucar impalpable: 60 grs.
Azucar: 100 grs.
Claras: 120 grs.
Harina de almendras: 120 g

Mousse de queso

Azucar: 160 grs.
Jugo de Limón: 40 cc
Queso Crema: 400 grs.
Gelatina sin sabor: 15 grs.
Crema de leche: 400 grs.
Agua: 40 Ml.
Yemas: 80 g

Palet de Mangos

Azucar: 75 grs.
Jugo de Limón: 10 cc
Puré de mango: 300 g
Agua: 35 Ml.
Gelatina sin sabor: 5 grs.

Pâte à cigarette

Manteca: 150 g
Harina: 150 grs.
Azucar impalpable: 150 grs.
Colorantes vegetales comestibles: 2 Unidades
Claras: 150 grs.

Preparación de la Receta

Pâte à cigarette

- Mezcle en un recipiente la *manteca* pomada junto con el azúcar impalpable, luego agregue la *harina* tamizada intercalando con las claras sin batir
- Al mezclar trate de hacerlo suavemente para no incorporar aire que después quedaría como agujeritos en la masa cocida.
- Separe la masa en tres partes y colóquelas en recipientes diferentes, tome uno de ellos coloque una cucharadita de colorante vegetal anaranjado y mezcle con una espátula, en otro colorante verde y mezcle logrando un *color* uniforme, la tercera queda con el *color* de la masa base.
- Sobre una *plancha* siliconada de 30cm x 40cm y con la ayuda de un pincel pinte haciendo manchones con la masa amarilla, encima y de la misma forma con la masa vede, por ultimo extienda una fina capa de la masa base cubriendo toda la superficie, lleve al freezer hasta que quede firme.

Biscuit joconde

- Coloque en una batidora los huevos junto con el azúcar impalpable y la *harina* de almendras, bata hasta lograr una masa uniforme y reserve.
- Bata las claras junto con el azúcar impalpable hasta obtener picos flexibles.
- Una vez montadas las claras incorpórelas a la preparación anterior integrando ambas con movimientos envolventes, luego agregue la *harina* tamizada, mezcle y por ultimo añada la *manteca* fundida

Biscuit de lima

- Tamice la *harina* junto con el almidón de maíz.
- Bata las yemas con 50g de azúcar, luego incorpore la ralladura de lima.
- Bata las claras junto con los 50g de azúcar restantes y el *jugo* de lima hasta merengarlas y lograr picos blandos.
- Incorpore a las yemas una parte de las claras, mezcle, luego agregue de una vez la *harina* tamizada, mezcle en forma envolvente y añada el resto de las claras, termine de integrar en forma envolvente.
- En una placa previamente enmantecada con papel *manteca* enmantecado y frió disponga la preparación extendiéndola con una espátula y cubriendo por completo la placa, cocine en horno precalentado a 170ºC durante 15 minutos

- Retire y desmolde en el momento sobre una hoja de papel *manteca* previamente espolvoreada con azúcar.

Palet de Mangos

- Coloque en una olla el puré de mango junto con el azúcar y el *jugo* de *limón*, lleve a fuego, una vez caliente retire y agregue la *gelatina* previamente hidratada 7 veces su volumen en agua, mezcle.
- Coloque sobre una placa una cintura de 16cm de diámetro a la que se le ha hecho una base con papel film, vierta dentro de esta la preparación y reserve en la heladera durante 3 horas.

Mousse de queso

- Coloque las yemas en una batidora junto con una pizca de azúcar y bata hasta blanquearlas.
- Realice un *almíbar* a 120°C con el agua y el azúcar restante.
- Una vez blanqueadas las yemas incorpore el *almíbar* en forma de hilo mientras sigue batiendo hasta que se entibie
- Agregue luego la *gelatina* previamente hidratada en agua y *jugo* de *limón*, mezcle y añada el queso *crema*, mezcle hasta disolver por completo los grumos e incorpore la *crema* de leche batida a ½ punto

Armado

- Retire del freezer el pâte à cigarette y vierta sobre este el biscuit joconde
- Cocine en horno precalentado a 190ºC durante 12 minutos aproximadamente
- Retire y desmolde en el momento sobre una hoja de papel *manteca* previamente espolvoreada con azúcar.
- Corte tiras del pâte à cigarette de 4cm de alto y colóquela dentro de un aro previamente forrado con una tira de acetato el cual tiene que tener unos cm mas de altura.
- De la misma medida del aro corte dos círculos del biscuit de lima y uno de palet de mango.
- Coloque dentro de la cintura una base del biscuit de lima, encima extienda una capa de la *mousse* de queso, coloque nuevamente un círculo de biscuit de lima, palet de mango, presione suavemente y cubra nuevamente con la *mousse* de queso
- Lleve al freezer durante 4 horas aproximadamente.
- Antes de retirar el aro extienda sobre la torta una fina capa de mermelada de *damasco*
- Luego desmolde.

Presentación

- Decore con líneas de ralladura y gajos de lima, corte en porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-queso-y-mangos