

Tulipano al gelato di mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria

Manteca: 225 g

Azucar impalpable: 225 g

Chocolate cobertura: Cantidad necesaria

Claras: 9 Unidades

Harina 000: 225 g

Helado de mango

Leche: 720 cc

Huevos: 2 Unidades

Crema de leche: 240 cc

Azucar: 285 grs.

Puré de mango: 950 cc

Limas: 3 Unidades

Opcional

Menta:

Chocolate cobertura:

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle el azúcar, las claras la esencia de vainilla y la *manteca* pomada.
- Incorpore la *harina* tamizada.
- Deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Derrita el *chocolate*, mezcle con una cuarta parte de la masa y rellene una manga de repostería con pico fino.
- Sobre un silpat y con la ayuda de un molde calado con la figura de una flor, unte la masa.
- Forme dibujos en los pétalos con la masa de *chocolate*.
- Cocine en el horno precalentado a 180° C hasta que se vean doradas.
- Desmolde en caliente y acomode dentro de un bowl para darle la forma.
- Deje enfriar en el bowl.

Helado de mango

- Caliente la leche con la *crema* de leche.
- En un bowl bata los huevos con el azúcar.
- Vierta la leche con *crema* calientes y bata vigorosamente hasta unir los ingredientes.
- Vuelva la fuego y cocine sin dejar de revolver hasta que espese.
- Deje enfriar en la heladera.
- Exprima las limas y mida 80 cc.
- Incorpore el *jugo* de lima y el puré de mango.
- Prepare el helado en la heladora o bien lleve al freezer y deje solidificar.
- Bata cada 30 minutos para romper los cristales.

Presentación

- Disponga una tulipa en el centro de un plato, en el interior sirva una quenelle de helado con hojas de *menta* y *chocolate* derretido.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tulipano-al-gelato-di-mango>