



Mango



Tronco navideño con chocolates
y mango Alphonso
Bûche de Noël mit Schokolade und Alphonso-Mango

Tronco navideño con chocolates y mango Alphonso

Bûche de Noël mit Schokolade und Alphonso-Mango

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Masa de almendras 70 %	240g
Azúcar impalpable (o glas)	90g
Yemas de huevo	150g
Huevos	80g
Harina T55	80g
Cacao en polvo	80g
Mantequilla	80g
Claras de huevo	225g
Azúcar sémola	90g

Mezclar con la minipimer la masa de almendras con el azúcar impalpable, incorporar las yemas de huevo y los huevos. Batir la mezcla y agregar el harina y el cacao en polvo tamizados, la mantequilla derretida caliente y las claras de huevo montadas a punto nieve con el azúcar sémola. Extender la mezcla en una un molde rectangular (o placa con marco desmontable) y hornear (precalentar el horno a 160°C).

MOUSSE DE VAINILLA

Nata	175g
Vaina de vainilla	1
Azúcar	175g
Gelatina	14g
Nata montada	875g

Calentar los 175g de nata a unos 50°C con la vainilla y el azúcar. Cuando la mezcla esté caliente, incorporar la gelatina previamente disuelta en agua fría y luego la nata montada.

JALEA DE MANGO

Puré de mango PONTHER	1000g
Gelatina	14g

Calentar la mitad del puré de mango PONTHER y agregarle la gelatina previamente disuelta en agua fría. Mezclar bien hasta lograr una preparación homogénea. Incorporar todo en la otra mitad del puré de mango y volver a mezclar bien.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE

Leche	90g
Nata	90g
Yemas de huevo	30g
Azúcar	30g
Gelatina	4.5g
Chocolate con leche Arriba 50%	500g
Nata montada	700g

Hervir la leche y la nata; verter sobre las yemas de huevo blanqueadas con el azúcar y luego verter la mezcla a través de un tamiz sobre el chocolate con leche Arriba y la gelatina previamente disuelta en agua fría. Mezclar con la minipimer y enfriar todo a 35°C y luego incorporar la preparación a la nata montada.

ARMADO

Para armar el tronco, colocar el bizcocho de chocolate sobre una lámina de papel para hornear sobre un molde rectangular (o placa rectangular con un marco desmontable de acero inoxidable). Extender la mousse de vainilla hasta lograr un espesor de 1 cm. Refrigerar durante 1 hora. Luego, extender la jalea de mango sobre la mousse de vainilla hasta lograr un espesor de 1 cm. Refrigerar durante 1 hora. Preparar la mousse de chocolate con leche, verter hasta el borde del molde o del marco de acero inoxidable. Refrigerar durante 2 horas. Desmontar el marco de acero, cortar un triángulo del tamaño deseado y colocar sobre una rejilla. Cubrir el triángulo con glacé de chocolate negro; decorar con los adornos de chocolate negro y con las bolitas de chocolate pulverizadas en amarillo.

SCHOKOLADENBISKUIT

Marzipan mit 70 % Mandeln	240g
Puderzucker	90g
Eigelb	150g
Eier	80g
Mehl Typ 55	80g
Kakaopulver	80g
Butter	80g
Eiweiß	225g
Streuzyucker	90g

Das Marzipan mit dem Puderzucker verrühren, dann die Eigelbe und die ganzen Eier dazu. Das Ganze schaumig rühren und Mehl und Kakaopulver gesiebt dazugeben. Die warme zerlassene Butter unterrühren und zuletzt die mit dem Streuzucker zu Eischnee geschlagenen Eiweiße unterheben. In einer eckigen Form ausstreichen und in den auf 160°C vorgeheizten Ofen geben.

VANILLE-MOUSSE

Sahne	175g
Vanilleschote	1
Zucker	175g
Gelatine	14g
Geschlagene Sahne	875g

175g Sahne mit der Vanille und dem Zucker darin auf etwa 50°C erhitzen. Wenn die Mischung auf Temperatur ist, die zuvor eingeweichte Gelatine unterrühren und dann die geschlagene Sahne hinzugeben.

MANGOGELEE

PONTHER Mangopüree	1000g
Gelatine	14g

Die Hälfte des PONTHER Mangopürees erhitzen und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine unterrühren. Gut homogen vermischen. Alles in die zweite Hälfte des Mangopürees geben und wieder gut vermischen.

MILKSCHOKOLADEN-MOUSSE

Milch	90g
Sahne	90g
Eigelb	30g
Zucker	30g
Gelatine	4.5g
Arriba Milkschokolade (50 %)	500g
Geschlagene Sahne	700g

Die Milch mit der Sahne aufkochen, über die zusammen mit dem Zucker aufgeschlagenen Eigelbe gießen, das Ganze durch ein Sieb über die Arriba Milkschokolade und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gießen. Alles vermischen und auf 35°C abkühlen lassen, dann die Zubereitung unter die geschlagene Sahne heben.

GARNITUR

Zur Fertigstellung wird der Schokoladenbiskuit auf Backpapier auf ein Blech gegeben und ein Edelstahlrahmen darübersetzt. Dann wird 1 cm Vanille-Mousse darübergegeben. Für 1 Stunde in den Gefrierschrank. Anschließend kommt das Mangogelee 1 cm dick über die Vanille-Mousse. 1 Stunde lang im Gefrierschrank fest werden lassen. Die Milkschokoladen-Mousse zubereiten und bis zum Rand in einen Edelstahlrahmen geben. Für 2 Stunden in den Gefrierschrank. Den Rahmen vorsichtig entfernen, dann ein Dreieck von gewünschter Größe ausschneiden und auf ein Gitter geben. Das Dreieck mit einer Glasur aus dunkler Schokolade überziehen und mit Dekorstücken aus dunkler Schokolade und gelb bestäubten Schokokugeln dekorieren.

