



Mango

Grosella / Rote Johannisbeere



---

# Mango Alphonso y explosión de grosella

*Explosion aus Alphonso-Mango und Roter Johannisbeere*

Gennaro Vitto  
*Creador Culinario, Londres*  
*Kulinarischen Creator, London*



# Mango Alphonso y explosión de grosella

## Explosion aus Alphonso-Mango und Roter Johannisbeere

### MOUSSE DE MANGO

Puré de mango PONTHER	600g
Gélatina	25g
Merengue italiano	300g
Nata 35 %	200g
Ácido cítrico	2g

Prepare el merengue italiano. Bata la nata a su punto medio. Lleve el puré de mango PONTHER en un cazo a 40°C. Disuelva la gelatina previamente hidratada en agua fría y ácido cítrico con un poco de puré tibio de mango PONTHER. Luego agregue el resto del puré de mango PONTHER, mezcle bien e incorpore suavemente el puré de mango PONTHER al merengue. Posteriormente añada esta compota a la nata semibatida, mezclando ligeramente.

### GALLETAS

Mantequilla	300g
Harina 00	500g
Vainas de vainilla	1/2
Ralladura de limón	5g
Ralladura de naranja	10g
Sal	5g
Yema pasteurizada de huevo	90g
Azúcar glas	200g

En una batidora Kitchen Aid, mezcle mantequilla blanda y azúcar glas formando un granulado. Luego añada harina y huevo, y posteriormente el resto de los ingredientes. Deje reposar la masa. Después forme un capa delgada y cocine a 190°C durante 8 a 10 minutos aproximadamente.

### EXPLOSIÓN DE GROSELLA

Puré de mango PONTHER	200g
Alginato	2g
Agua	1000g
Calcio	15g

Mezcle bien el puré de mango PONTHER y el alginato con una batidora manual. Deje reposar por algunas horas. Luego disuelva el calcio en agua. Con una cuchara para esferificación, forme una bola de mezcla de grosella y déjelas caer en una mezcla de agua y calcio. Déjelas sumergidas durante unos minutos y luego enjuague con agua.

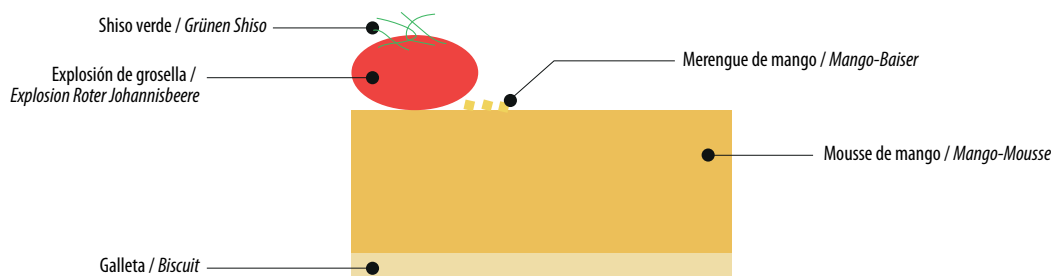
### MERENGUE DE MANGO

Puré de mango PONTHER	450g
Azúcar glas	200g
Albúmina	15g
Ácido cítrico	2g

Mezcle todo en una batidora Kitchen Aid hasta conseguir una consistencia firme. Luego, con una manga de repostería, dibuje lunares medios en un Silpat y hornee a 70°C durante 4 horas hasta que los merengues estén secos.

### PRESENTACIÓN

En el fondo de un molde circular, coloque la galleta, mousse de mango arriba y lleve al refrigerador. Luego corte un pequeño triángulo, cubra con polvo de merengue de mango, añada una bola de explosión de grosella y complete con una juliana de hoja de shiso verde fresca.



### MANGO-MOUSSE

PONTHER Mangopüree	600g
Gelatine	25g
Italienisches Baiser	300g
Sahne mit 35 % Fett	200g
Zitronensäure	2g

Italienisches Baiser herstellen. Die Sahne halb aufschlagen. Das PONTHER Mangopüree in einem Topf auf 40 °C bringen. Die zuvor in kaltes Wasser eingelegte Gelatine mit Zitronensäure und etwas von dem warmem PONTHER Mangopüree zergehen lassen. Dann den Rest des PONTHER Mangopürees hinzufügen, gut vermengen und die Masse langsam in das Baiser gießen. Dieses Kompott dann in die halb aufgeschlagene Sahne geben und sanft unterheben.

### BISCUIT

Butter	300g
Mehl Typ 00 (entspricht in etwa Typ 550)	500g
Vanilleschoten	1/2
Zitronenzeste	5g
Orangenzeste	10g
Salz	5g
Pasteurisiertes Eigelb	90g
Puderzucker	200g

In einer Küchenmaschine weiche Butter mit Puderzucker krümelig verrühren. Mehl und Eier und die restlichen Zutaten nacheinander dazugeben. Den Teig ruhen lassen. Dann eine dünne Schicht ausbreiten und etwa 8-10 Minuten bei 190°C backen.

### EXPLOSION ROTER JOHANNISBEERE

PONTHER Johannisbeerpüree rot	200g
Alginat	2g
Wasser	1000g
Calcium	15g

Mit dem Handrührgerät PONTHER Johannisbeerpüree rot und Alginat gut verrühren. Einige Stunden ruhen lassen. Dann Calcium im Wasser auflösen. Mit einem Kugelausstecher aus der Johannisbeermischung eine Kugel ausstechen und in die Mischung aus Wasser und Calcium geben. Einige Minuten lang darin lassen, dann mit sauberem Wasser abspülen.

### MANGO-BAISER

PONTHER Mangopüree	450g
Streuzucker	200g
Albumin	15g
Zitronensäure	2g

Alles in der Küchenmaschine zu einer festen Masse verrühren. Dann mit einem Spritzbeutel auf einer Silikon-Backmatte mittelgroße Tüpfel formen und 4 Stunden lang bei 70°C trocknen.

### FERTIGSTELLUNG

Mit einem Ring etwas Biskuit ausstechen, in dem Ring lassen und Mango-Mousse darauf geben. In den Kühlschrank. Dann ein kleines Dreieck ausschneiden, mit Mango-Baiser-Pulver bestäuben, eine Kugel Johannisbeer-Explosion dazu und mit einigen grünen Streifen Shiso-Blatt garnieren.

