



Mango / Mango



Tarta de mango Alphonso
Alphonso-Mango-Törtchen

Tarta de mango Alphonso

Alphonso-Mango-Törtchen

« SABLÉ » GRANOLA

Mantequilla	430g
Azúcar	200g
Sal	6g
Azúcar invertido	30g
Vainilla en polvo	3g
Harina T55	630g
Harina de centeno	90g
Levadura química	15g

Preparar una mantequilla pomada. Añadir el azúcar, la sal, el azúcar invertido y la vainilla en polvo. Acabar añadiendo las 2 harinas y la levadura química. Extender la masa y aplastarla hasta obtener un espesor de 2mm, luego cortar discos de 7cm de diámetro. Agujerear el centro de los discos. Cocer 12 minutos en el horno a 150°C. A la salida del horno, arenar la masa con manteca de cacao o chocolate blanco para evitar que se reblandezca.

JALEA DE MANGO

Puré de mango PONTHER	1000g
Gelatina	14g

Calentar el puré de mango PONTHER. Luego, agregar la gelatina reblanecida. Verter a media altura en un molde Flexipan en forma de corona de 6cm de diámetro, luego meterlo en la nevera y desmoldar.

MOUSSE DE MANGO

Azúcar	97g
Glucosa	38g
Agua	25g
Clara de huevos	68g
Puré de mango PONTHER	479g
Gelatina	25g
Nata montada	289g

Hacer un merengue italiano con el azúcar, la glucosa, el agua y las claras de huevo. Calentar el puré de mango PONTHER y agregar la gelatina reblanecida. Cuando el merengue esté templado y bien compacto, retirarlo de la batidora y añadir una pequeña parte del puré de mango para que quede menos apelmazado. A continuación, echar poco a poco la preparación sobre el puré de mango. Cuando la mezcla está homogénea, agregar delicadamente la nata montada. Verter la mousse hasta el borde de un molde flexipan en forma de corona de 6cm de diámetro, y seguidamente meterlo en la nevera y desmoldarlo.

PRESENTACIÓN

Ensamblar la corona de jalea de mango y la corona de mousse de mango. Poner sobre los discos agujereados masa dulce y cubrirlos con un segundo disco.

MÜRBEGBÄCK GRANOLA

Butter	430g
Zucker	200g
Salz	6g
Invertzucker	30g
Gemahlene Vanille	3g
Mehl T55	630g
Roggenmehl	90g
Backpulver	15g

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Salz, Invertzucker und Vanillepulver hinzufügen. Zum Schluss die 2 Mehlsorten und das Backpulver hinzufügen. Den Teig ausrollen und auf eine Stärke von 2 mm glätten, kleine Scheibchen von 7 cm Durchmesser formen. Die Mitte der Scheiben durchstechen. 12 Minuten bei 150°C backen. Beim Herausnehmen aus dem Ofen, den Teig mit Kakaobutter oder weißer Schokolade überziehen, um zu verhindern, dass er durchweicht.

MANGOGEELE

Mangopüree PONTHER	1000g
Gelatine	14g

Das Mangopüree PONTHER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Auf mittlerer Höhe in eine Flexipan für Savarin mit 6 cm Durchmesser gießen, anschließend in den Gefrierschrank stellen und stürzen.

MANGOMUS

Zucker	97g
Glukose	38g
Wasser	25g
Eiweiß	68g
Mangopüree PONTHER	479g
Gelatine	25g
Schlagsahne	289g

Mit dem Zucker, der Glukose, dem Wasser und dem Eiweiß italienisches Baiser herstellen. Das Mangopüree PONTHER erhitzen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. Sobald das Baiser lauwarm und fest ist, aus dem Mixer nehmen und einen kleinen Teil Mangopüree unterheben, um es zu lockern. Die Zubereitung anschließend nach und nach über das Mangopüree geben. Wenn die Mischung gleichmäßig ist, ein wenig geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Das Mus bis zu Rand in eine Flexipan Savarin mit 6 cm Durchmesser gießen, anschließend in den Gefrierschrank stellen und stürzen.

ANRICHTEN

Den Savarin mit dem Mangogeele und den Savarin mit dem Mangomus ineinander fügen. Die süßen Teigplatten darauf legen und mit einer zweiten Scheibe abdecken.

