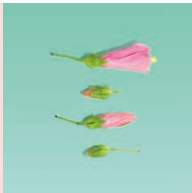
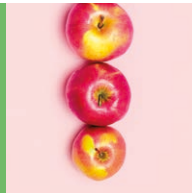
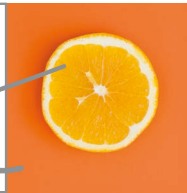




SIGnature
FRUIT



M ONTE MALAKU



BRAND
AMBASSADOR

Receta original de

Jordi BORDAS





RECETA PARA 20 PERSONAS

COULIS DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

AZÚCAR	38
PECTINA NH	3,5
PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN RAVIFRUIT	113
PURÉ DE MANGO RAVIFRUIT	253

Mezclar el azúcar y la pectina.
Calentar los purés a 45°C.
Incorporar la mezcla de azúcar y calentar a 80°C sin dejar de remover.
Dejar enfriar a 50°C y utilizar.

MOUSSE DE COCO

PURÉ DE COCO RAVIFRUIT	346
GELATINA MASA 6/1	44
GOMA GARROFÍN	2
CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	98
AZÚCAR	54

Calentar el puré a 20°C y la gelatina a 45°C y mezclar con la goma garrofin utilizando el túrmix. Dejar enfriar hasta que empiece a gelificarse.
Montar las claras de huevo y el azúcar a velocidad media durante 10 minutos a punto de “pico de pájaro”.
Una vez listo el merengue, incorporar la preparación anterior y utilizar.

CRUJIENTE DE COCO

CRUMBLE DE COCO ¹	263
PRALINÉ DE COCO ²	136

Preparar el crumble de coco, dejar enfriar y cortarlo en dados de unos 5 x 5 mm.
Preparar el praliné de coco y mezclar delicadamente con el crumble.
Incorporar en una placa recubierta con papel de horno.

¹ CRUMBLE DE COCO

AZÚCAR	75
COCO DESECADO	60
SAL	1
ACEITE DE COCO	75
AGUA	19

En un robot, mezclar el azúcar, el coco desecado, la harina de arroz y la sal hasta obtener un polvo fino. Calentar el aceite de coco a 20°C.
Con la varilla eléctrica de la batidora, mezclar todos los ingredientes hasta obtener una bola homogénea.
Con una espátula, pasar la masa de streusel por una rejilla metálica con malla cuadrada a una fuente recubierta con papel de horno.
Hornear a 140°C durante 20 minutos con calor giratorio.

² PRALINÉ DE COCO

ALMENDRAS	48
COCO DESECADO	64
AZÚCAR GLAS	48

Tostar las almendras en el horno y con calor giratorio a 150°C durante 10 minutos.
Dejar enfriar. En un robot, triturar las almendras, el coco desecado y el azúcar glas hasta obtener una masa lisa. Utilizar.

CREMOSO DE MANGO

AZÚCAR	98
PECTINA NH	25
ESTABILIZANTE DE HELADO	8
PURÉ DE MANGO RAVIFRUIT	1 170
YEMAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	130
ACEITE DE COCO	196

Mezclar el azúcar, la pectina y el emulsionante.
Calentar el puré y las yemas de huevo a 45°C e incorporar la mezcla anterior.
Calentar a 80°C sin dejar de remover. Enfriar a 30°C y dejar reposar 1 hora para que actúe el emulsionante.
Calentar el aceite de coco a 35°C e incorporar progresivamente la preparación anterior mezclando intensamente con el túrmix.
Filtrar y utilizar.



Preparar el coulis y dosificarlo con la manga pastelera en los moldes SilikoMart “SF005 half-sphere”. Congelar. Preparar la mousse y dosificarla con la manga en los moldes “SF022 small muffin”. Congelar. Preparar el crujiente y formar discos con un cortapastas de 7,5 cm de diámetro. Congelar. Preparar la crema y dejarla solidificar en el frigorífico. Desmoldar los inserts y verter el coulis en las preparaciones de mousse. Incorporar en los discos crujientes y, con una manga pastelera de múltiples orificios, cubrir con crema formando una espiral ascendente.
Decorar con dados de mango fresco y espolvorear con coco desecado y ralladura de limón.