

Tarta de coco, caramelo y frutas tropicales

Sablée de coco y caramelo

Ingredientes:

- 150g mantequilla
- 80g azúcar lustre
- 2g sal fina
- 30g ref.608553 leche caramelizada en polvo Ingredissimo
- 50g ref.608305 coco Crunch Ingredissimo
- 55g huevos
- 250g harina tipo floja

Proceso:

1. Pesar la mantequilla y añadir el azúcar lustre tamizado, la sal, la leche caramelizada y el polvo de coco Crunch. Trabajar en la batidora con la pala a velocidad media.
2. Incorporar los huevos a 36°C poco a poco hasta que la masa los haya absorbido por completo.
3. Añadir la harina tamizada y trabajar lo justo hasta que se mezclen bien todos los ingredientes.
4. Dar un reposo de 2 horas, laminar y usar para forrar moldes de tartaleta.
5. Llenar la mitad de la capacidad de la tartaleta de crema de almendras y mango antes de cocer. (Receta siguiente)
6. Cocer a 160°C unos 18 min. Dependiendo del tamaño del molde.

Crema de almendras y mango

Ingredientes:

- 90g mantequilla
- 65g azúcar lustre
- 2 g sal
- 120g huevos
- 20g zumo Limón
- 230g harina de almendra
- 40g ref.608301 Mango Crunch Ingredissimo

- C.s. mix 5 especias

Proceso:

1. Mezclar en la batidora con la pala, la mantequilla pomada con el azúcar y la sal.
2. Añadir los huevos a 36°C poco a poco.
3. Añadir la harina de almendra y el mango lyo. Mezclar hasta su homogenización
4. Reservar en una manga para su dosificación en el interior de la tartaleta. Esta crema puede guardar-se en el frigorífico o congelador para su posterior uso.

Masa de Gelatina

5-1

5g de agua por cada gramo de gelatina en hojas

Ejemplo: 8 unidades hojas de Gelatina = 16g $16g \times 5 = 80g$ de Agua

Hidratar 80g de Agua con 8 unidades hojas de Gelatina

Proceso:

1. Hidratar las hojas de gelatina en el agua, seguidamente fundir el conjunto en un recipiente al microondas.
2. Usar esa mezcla como masa de gelatina.
3. Esta masa se puede tener preparada en refrigeración e ir usando la cantidad necesaria para cada receta. Es una forma fácil y sencilla de mantener correctamente el rendimiento de las hojas de gelatina.

Cremoso de caramelo

Ingredientes:

- 50gr. azúcar
- 125gr. leche

- 125gr. nata
- 50gr. yema
- 36gr. masa de ref.0800024 gelatina Halal Ingredissimo o 24gr. masa de ref.080002 gelatina hojas Oro Ingredissimo
- 140gr. Cobertura de chocolate con leche
- 0,5gr. Sal

Proceso:

1. Caramelizar el azúcar y añadir la mezcla de leche con la nata.
2. Remover enérgicamente hasta que la mezcla quede homogénea i retirar del fuego.
3. Con esta salsa de caramelo cocer a la inglesa con las yemas. Llevar la mezcla a 82°C sin dejar que el huevo se pase de cocción. (Si no se tiene práctica es mejor cocer esta crema al baño María, donde el calor llega de forma más suave y controlable).
4. Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina y la cobertura de chocolate con leche y emulsionar mecánicamente con un robot de brazo de aspa abierta. Reservar bien tapada.

Mousse de mango

Merengue tipo directo

Ingredientes:

- 75g Clara de huevo pasteurizada
- 135g azúcar
- 3g Albumina

Proceso:

1. Al baño María calentar la clara con el azúcar y la albumina removiendo hasta que el azúcar se disuelva completamente en las claras.
 2. Seguidamente montar en la batidora hasta el punto máximo y la temperatura del mismo merengue disminuya hasta los 30°C.
- 36g masa de gelatina Halal o 24 masa de gelatina hojas Oro

Resto de Ingredientes:

- 250g Puré de mango
- Ralladura de 2 unidades de limas
- 30g Zumo lima
- 180g Nata semi montada

Proceso:

1. Fundir la masa de gelatina y mezclarla con el puré de mango, el zumo de limas y la ralladura. Esta mezcla debe estar entre 30°C y 35°C.
2. Añadir a esta mezcla el merengue y de nuevo mezclar suavemente para mantener el máximo de aire posible dentro de la mezcla.
3. Finalmente añadir la nata semi montada en dos fases igualando texturas entre las dos mezclas.

Nudos de marshmallow de vainilla

Ingredientes:

- 100g azúcar
- 25g agua
- 40g glucosa
- 35g azúcar invertido
- 104g masa de ref.080024 gelatina hojas Halal Ingredissimo o 72 g masa de ref.080002 gelatina hojas Oro Ingredissimo
- 1 vaina de vainilla
- 50g clara de huevo pasteurizada
- 2g Albumina

Proceso:

1. Mezclar el agua con los azúcares y cocer a 118°C
2. Montar las claras i la albumina a punto de nieve.
3. Añadir el jarabe anterior mientras la batidora trabaja a baja velocidad.
4. Después de añadir todo el jarabe, añadir la masa de gelatina en cubos y la pulpa de la vaina de vainilla.
5. Montar a toda velocidad hasta que la mezcla baje a unos 30°C
6. Colocar la mezcla en una manga con boquilla lisa del 10 y escudillar tiras cilíndricas uniformes sobre una bandeja con tapete de silicona.
7. Esparcir azúcar sobre las tiras y dejar endurecer.
8. Formar nudos con las tiras una vez estén bien gelificadas.

Montaje de la tarta:

1. Preparar las tartaletas colocando una lámina de plástico para semifríos alrededor de unos 3'5cm. de alto.
2. Dosificar en el interior de la tartaleta, sobre la crema de almendra y mango un cordón de cremoso de caramelo.
3. Preparar la Mousse y dosificarla en el espacio restante del molde, alisando la parte superior.
4. Congelar las tartaletas.
5. Una vez congeladas, alisar usando [gelatina fría de brillo ref.433003](#) **Ingredissimo**. La cantidad justa.

Decoración: Nudos de marshmallow. Láminas de coco seco, Coco crunh, Mango Crunch wetproof.