

RECETARIO

SORBETE DE TAXO, GEL DE HIERBA BUENA Y COPOS DE AVENA CON ALMENDRA

INGREDIENTES

Sorbete	100gr azúcar
	135gr pulpa de taxo
	125ml agua
Copos de avena	20gr almendra
	23gr harina
	15gr mantequilla
	15gr azúcar impalpable
	20gr avena en copos
	1gr sal
	3ml esencia de amareto
	15ml agua
Gel de hierba buena	100ml agua
	10 hojas de hierba buena
	2gr gelatina sin sabor
	8gr azúcar
Salsa de taxo	25ml agua
	50gr pulpa de taxo
	50gr azúcar morena
Crema chantilly de taxo	50gr crema de leche
	15gr azúcar impalpable
	3gr leche en polvo
	1gr gelatina sin sabor
	5ml agua
	8gr salsa de taxo
Decoración	20gr chocolate blanco
	1 flor de jazmín



PREPARACIÓN Para el sorbete:

Mezclar todos los ingredientes agua y calentar hasta que hierva, retirar y dejar enfriar. Colocar en la máquina de helados, o si no congelar y cada hora remover para reducir cristales de hielo.

Para los Copos de Avena:

Picar las nueces y mezclar con la avena, los demás ingredientes mezclar y arenar hasta que tenga consistencia de tierra, añadir las dos mezclas y hornear 7 min a 180°C.

Para el gel de hierba buena:

Infundir la hierba buena y agregar la gelatina hidratada y derretida.

Para la Crema de taxo:

Montar la crema de leche hasta formar picos y colocar en una manga. Decorar con una flor de jazmín y chocolate templado.

MOUSSE DE MANGO, MERENGUES DE LIMÓN, MIGA DE PASTEL DE PLÁTANO Y FRESA

INGREDIENTES

Mousse de mango	100gr crema de leche 4gr gelatina sin sabor 20ml agua 25gr jarabe de remolacha 1gr esencia de manzana 70gr azúcar
Pastel de plátano	55gr Harina 55gr Mantequilla 35gr Azúcar 50gr Huevo 2gr Polvo de hornear 40ml Leche 40gr Plátano
Merengue de limón	30gr Clara de huevo 60gr Azúcar 1 Limón
Salsa de fresa	120gr Fresa 50gr Azúcar 25ml Agua
Decoración	20gr Mango 2gr jarabe de remolacha 12 Pétalos de flor amarilla



PREPARACIÓN

Para el mousse:

Batir la crema de leche hasta que forme picos, añadir el azúcar y la esencia de mango, añadir la gelatina hidratada y derretida al jarabe de remolacha y agregar a la crema batida, reposar.

Para los merengues de limón:

Hacer un merengue italiano con los ingredientes y añadir la ralladura de limón, darle forma con una manga y dejar secar.

Para la miga de pastel de plátano:

Realizar un pastel de plátano con la mantequilla cremada con el azúcar, se añade los huevos sin dejar de batir y se añaden los ingredientes secos, por último el plátano rallado y se hornea por 20 min.

Para realiza un coulis con las fresas:

Añadir a las fresas el azúcar y cocinar hasta que espese. Decorar con una rama de flor de cedrón.

CAZUELA DE CREMA DE MANGO Y AVELLANAS EN SALSA DE MANGO Y RON ACOMPAÑADO DE GELATINAS DE MIEL Y FRAMBUESAS

INGREDIENTES

Cazuelas de avellanas	50gr Azúcar 50gr Glucosa líquida o jarabe de maíz 100ml Fondant 40gr Avellanas
Crema de mango	40gr Pulpa de mango 100gr Crema de Leche 15gr Azúcar Impalpable 2gr Gelatina sin sabor 5gr Leche en polvo 10ml Agua(Gelatina)
Gelatina de miel y frambuesas	125gr Frambuesas 30gr Azúcar 30ml Agua 30gr Miel 5gr Gelatina sin sabor 25ml Agua (Gelatina) 15gr Crema de Leche
Salsa de mango y ron	145gr Pulpa de Mango 75gr Azúcar 5ml Ron 5 Hierba buena 25ml Agua
Decoración	50gr Cazuelas de avellanas 40gr Chocolate blanco 12 Flores de Romero



PREPARACIÓN

Para las cazuelas:

Pelar y picar las avellanas hasta que quede una harina fina. Colocar el azúcar, el fondant y la glucosa en una sartén y dejar que llegue a las 125°C sacar del fuego y agregar las avellanas, darle forma si se endurece colocar un tiempo en el horno hasta que regrese a ser moldeable.

Para la salsa de mango:

Sacar la pulpa de mango, cocer con el azúcar hasta que espese, agregar el ron y retirar del fuego.

Para las gelatinas de miel y frambuesas:

Hacer una salsa de frambuesa en el sartén con la miel y el azúcar, sacar del fuego y agregar la gelatina hidratada y derretida. Decorar con chocolate templado, flores de romero, y migas de cazuelitas.

PAVLOVA DE TAXO Y PULPA FRESCA DE TAXO MORAS SILVESTRES Y BIZCHOCHOS ESPONJOSOS DE VAINILLA

INGREDIENTES

Pavlova	60gr Azúcar 10ml Agua (Azúcar) 2gr Maicena 4ml Jugo de Limón 1 Clara de huevo
Crema de taxo	250ml Leche 2 Yemas de Huevo 40gr Azúcar 20gr Maicena 20gr Pulpa de Taxo 50gr Crema de Leche
Bizcocho de vainilla	10gr Harina 60gr Huevo 10gr Maicena 20gr Azúcar 5ml Esencia de Vainilla
Salsa de taxo	25ml Agua 50gr Pulpa de taxo 50gr Azúcar morena
Glocosa atomizada de coco	25gr Glucosa Liquida 10gr Coco
Decoración	18 Moras Silvestres 30gr Pulpa de taxo con semilla



PREPARACIÓN **Para las pavlovas:**
Hacer un merengue italiano, darle forma de canasta pequeña y dejarlos secar en el horno.
Para la crema de relleno de pavlova:
Realizar una crema pastelera, cuando se encuentre fría, agregar la pulpa de taxo y mezclar bien.
Para los bizcochos:
Batir las claras a punto de nieve con el azúcar en tres tiempos, agregar las yemas, y agregar los ingredientes secos y mezclar de forma envolvente.
Decorar con las moras silvestres, pulpa fresca de taxo, y unas gotas de salsa de taxo.

ESPUMA DE TAXO, GEL DE ROSAS, CARAMELO DE PIÑA Y CRUMBLE DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Espuma de taxo	60gr Azúcar 270gr Pulpa de taxo 15ml Agua(gelatina) 3gr Gelatina sin sabor 1 Clara de huevo 100gr Crema de Leche
Crumble de frutos secos	20gr Almendras 20gr Harina 10ml Aceite de Girasol 10gr Avellanas 15gr Pistachos 15gr Mora 10gr Nueces 20gr Azúcar
Gel de rosas	65ml Agua 3 Rosas 10ml Agua (para gelatina) 2gr Gelatina sin sabor 5gr Azúcar
Salsa de taxo	25ml Agua 50gr Pulpa de taxo 50gr Azúcar morena
Caramelo de piña	50gr Azúcar 20gr Piña pelada 10ml Agua (caramelo)
Decoración	25gr Azúcar 10ml Agua(Caramelo) 20gr Camote 100ml Aceite de Girasol 5 Flor de Pensamiento



PREPARACIÓN **Para la espuma de taxo:**
Mezclar bien los ingredientes, añadir la gelatina y colocar en un sifón con una carga. Refrigerar.
Para el gel de rosas:
Infundir las rosas, endulzar y agregar la gelatina.
Para el caramelo de piña:
Pelar, cortar y congelar la piña, hacer el caramelo y verter sobre la piña.
Para el crumble de frutos secos:
Picar los frutos secos, arenar la mantequilla y la harina, agregar el resto de ingredientes y hornear.
Decorar con caramelo en hilos, camote frito, y salsa de taxo.

PASTELITOS RÚSTICOS DE MANGO Y CHOCOLATE BLANCO PISTACHOS Y FRESAS SALTEADAS CON ESFERAS DE COULIS DE MANGO

INGREDIENTES

Pastelitos rústicos	125gr Chocolate blanco 50gr Mantequilla 50gr Yema de Huevo 25gr Azúcar 100gr Mango en cubitos 100gr Clara de Huevo
Esferas de coulis de mango	170gr Mango 1gr Esencia de vainilla 75gr Azúcar 2gr Lactato de Calcio 300ml Agua (Alginato) 3gr Alginato de Sodio
Tierra de mango	50gr Harina 25gr Mantequilla 10gr Azúcar 15gr Coulis de mango
Pistachos y fresas salteadas	6gr Mantequilla 10gr Azúcar 50gr Fresas 25gr Pistachos 5ml Ron
Decoración	30ml Infusión de pensamientos (flor) endulzada 1gr Lecitina de Soya 20gr Chocolate blanco



Para los pastelitos: Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que espese, derretir el chocolate con la mantequilla y agregar a la mezcla anterior, batir las claras a punto de nieve y mezclar de forma envolvente. Cortar cuadritos de mango.

Para los pistachos y fresas salteados: Pelar los pistachos, cortar las fresas y saltear estos dos ingredientes en mantequilla con azúcar espolvoreada, flambear con el ron y retirar del fuego.

Para las esferas de coulis de mango: Sacar la pulpa de mango endulzar con azúcar invertido. Agregar el lactato y enfriar. En el agua agregar y licuar el alginato y refrigerar. Con una cucharita medidora hacemos las esferas colocando el mango en el alginato, dejamos que actúe por 3 min, y sacamos y enjuagamos en agua.

Para la tierra de mango: Realizar un arenado con la harina y la mantequilla agregar el coulis de mango y el azúcar y hornear. Decorar con flores de romero y chocolate templado.

PREPARACIÓN

MILHOJAS DE PULPA DE MANGO, CREMA DE MORA MANGO SALTEADO Y CARAMELO DE AJONJOLÍ

INGREDIENTES

Mil hojas de mango	3gr Gelatina sin sabor 15ml Agua (Gelatina) 20gr Mantequilla 25gr Azúcar Impalpable 2gr Canela
Crema chantilly de mora	300gr Mango 50gr Crema de Leche 10gr Pulpa de mora 5gr Azúcar Impalpable 1gr Gelatina sin sabor 2gr Leche en polvo
Mango salteado	25gr Mango 5gr Azúcar 3ml Aceite de Oliva 1gr Sal
Almibar de flor de pensamiento	5 Flor de pensamientos 25ml Agua 25gr Azúcar
Caramelo de ajonjolí	20gr Azúcar 5ml Agua (Azúcar) 5 Hojas de menta 5gr Glucosa 5gr Ajonjolí 1 Limón (ralladura)
Decoración	3 Hojas de menta



Para el milhojas: Pelar y laminar el mango con un pelador para papas, formar capas en un molde, cada capa añadimos azúcar mantequilla y gelatina, hasta llenar el molde de capas, luego colocar en el horno y hornear hasta que al introducir un palillo este salga seco.

Para la crema de mora: Batir la crema de leche hasta montar, añadir una salsa de mora agregada gelatina para que sea más resistente y mezclar de forma envolvente.

Para el mango salteado: Cortamos el mango en brunois (cuadritos) y salteamos en una sartén con mantequilla y espolvoreamos con azúcar.

Para el caramelo de ajonjolí: Ponemos en un sartén el azúcar con el agua y cocinamos hasta 155°C, antes que empiece a tomar su coloración característica, agregamos el ajonjolí y ralladura de limón y vertemos sobre un Silpat o un molde de silicon dando formas con una cuchara.

Decorar con hojas de menta, mango salteado y almibar de flor de pensamientos.

PREPARACIÓN

HELADO DE TAXO, ESPUMA DE CEREZA TEJAS DE TAXO CON PASTELITOS DE CACAO Y ESFERAS DE AMARETTO

INGREDIENTES

Helado de taxo	100gr Pulpa de taxo 150gr Crema de Leche 250ml Leche 4 Yemas 130gr Azúcar 5ml Agua (gelatina) 1gr Gelatina
Espuma de cereza	100gr Cerezas sin semilla 50ml Agua 3gr Gelatina 40gr Azúcar 1gr Clara de huevo 10gr Jarabe de remolacha 20gr Crema de Leche
Pastel de cacao	50gr Mantequilla 75gr Harina 75gr Azúcar 35gr Cacao en polvo s/ az. 3gr Polvo 60gr Huevo 30ml Leche 1 Yema
Esferas de amaretto	80ml Amaretto 20ml Agua 10gr Azúcar 1gr Lactato de Calcio 300ml Agua (Alginato) 3gr Alginato de Sodio
Tejas de taxo	25gr Harina 25gr Mantequilla 25gr Clara de huevo 25gr Azúcar Impalpable 20gr Taxo
Decoración	2gr Jarabe de remolacha 12 Pétalos de flor amarilla

PREPARACIÓN

Para el helado de taxo: Realizar una crema inglesa con las yemas, la leche y el azúcar, por otro lado batir la crema de leche hasta que forme picos y agregar la gelatina en la pulpa de taxo; añadir a la crema inglesa fría la pulpa de taxo con gelatina y por último agregar la crema de leche en forma envolvente, colocar en la máquina de helados o congelar, revolviendo cada dos horas.

Para la espuma de cereza: Despepitar las cerezas y colocarlas en la licuadora para sacar su pulpa, añadir el resto de ingredientes y colocar en un sifón con una carga. Refrigerar.

Para los pastelitos de cacao: Con la batidora, cremar la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos, sin la batidora, agregar los ingredientes secos intercalando con la leche y mezclar bien. Poner en moldes y hornear a 180°C por 20 min.

Para las esferas de amaretto: Agregar el lactato a una preparación de amaretto y azúcar y enfriar. En el agua agregar y licuar el alginato y refrigerar. Con una cucharita medidora hacemos las esferas colocando el amaretto en el alginato, dejamos que actúe por 3 min, sacamos y enjuagamos en agua.

Para las tejas: Cremar la mantequilla con el azúcar, agregar la clara y agregar el harina cernida. Formar en un molde de silicona y hornear por 5 minutos.

Decorar con miga de pastel de cacao, jarabe de remolacha, flores de pensamiento y las tejas.



MOUSSE DE TAXO, GELATINAS CRUJIENTES DE TAXO PASTELITOS DE CARAMELO Y NUECES SALSA CALIENTE DE TOMATE DE ÁRBOL Y VINO

INGREDIENTES

Mousse de taxo	2 Yema de Huevo 250ml Leche 55gr Azúcar 20gr Maicena 1gr Canela en polvo 80gr Pulpa de taxo 100gr Crema de Leche 30ml Agua (Gelatina) 6gr Gelatina
Pastelitos de caramelo y nueces	40gr Mantequilla 70gr Azúcar 90gr Harina 60gr Huevo 3gr Polvo de hornear 60ml Leche 20gr Nueces 25gr Azúcar 10ml Agua (Azúcar) 50gr Crema de Leche
Gelatinas crujientes	50gr Pulpa de taxo 200ml Agua 7gr Gelatina sin sabor 35ml Agua (Gelatina)
Salsa de vino y tomate	100ml Vino dulce 70gr Tomate de árbol 85gr Azúcar
Decoración	20gr Nueces



Para el mousse de taxo: Realizar una crema pastelera con las yemas, la leche y el azúcar, por otro lado batir la crema de leche hasta que forme picos y agregar la gelatina en la pulpa de taxo; añadir a la crema pastelera fría la pulpa de taxo con gelatina y por último agregar la crema de leche en forma envolvente. Colocar en moldes y refrigerar.

Para las gelatinas crujientes: Agregar el agar a la pulpa de taxo, dejar secar en el horno hasta que se haya formado una capa crujiente en el exterior.

Para los pastelitos de caramelo: Con la batidora, cremar la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos, sin la batidora agregar los ingredientes secos, intercalando con la leche y agregar las nueces picadas. Colocar en moldes y hornear a la temperatura habitual. Hacer una salsa toffee, realizando un caramelo y agregándole crema de leche hasta que se disuelva y espese. Verter sobre los pastelitos.

Para la salsa de tomate y vino: Licuar el tomate y el vino con el azúcar. Llevar a fuego hasta que espese.

Decorar con nueces picadas

PREPARACIÓN

VOLCÁN DE MANGO, HELADO DE MANGO VERDE, MANZANAS CROCANES Y CARAMELO

INGREDIENTES

Helado de mango y verde	150gr Crema de Leche 250ml Leche 50gr Azúcar 2gr Yemas 135gr Pulpa mango verde 1gr Ralladura de Limón 1gr Sal 2gr Gelatina 10ml Agua (Gelatina) 3 Espinaca
Volcán de mango	55gr Mantequilla 55gr Chocolate blanco 45gr Harina 30gr Azúcar 1 Yema 60gr Huevo 1gr Sal
Relleno	95gr Chocolate blanco 120gr Crema de Leche 1gr Esencia de mango
Manzanas crocantes	165gr Manzana 15gr Mantequilla 15gr Jarabe de Maíz
Decoración	5ml Agua (Azúcar) 7 Pétalo de capuchina 20gr Azúcar



Para el volcán de mango: Batir las yemas y el azúcar. Agregar el chocolate y la mantequilla fundida y agregar las claras batidas a punto de nieve en forma envolvente. Poner en moldes individuales y hornear por 12 min. Para el relleno hacemos una ganache de chocolate blanco con esencia de mango. Dejamos que se enfríe y tome consistencia para que pueda ser manipulada con una manga pastelera. Ponemos en los moldes individuales para después agregar la masa.

Para el helado: Realizamos una crema inglesa. Sacamos la pulpa de mango verde y agregamos la gelatina, mezclamos todos los ingredientes con las preparaciones y ponemos a congelar.

Para las manzanas crocantes: Cortamos las manzanas en finas láminas y las pincelamos con mantequilla y glucosa. Las hornearmos hasta que queden crocantes. Decorar con caramelo.

PREPARACIÓN

ESFERA DE CARAMELO CON CREMA DE MANGO AMARANTO REVENTADO CON ARÁNDANOS Y MANGO AL HORNO

INGREDIENTES

Esfera de caramelo	50gr Azúcar 15gr Glucosa 50ml Agua 100gr Crema de Leche 1gr Esencia de mango 20gr Azúcar Impalpable 3gr Leche en Polvo
Mango al horno	50gr Mango 15gr Azúcar Impalpable 10gr Mantequilla
Amaranto reventado y arándanos	100gr Amaranto 50gr Arándanos 10ml Agua (Azúcar) 20gr Azúcar
Decoración	5gr Jarabe pensamiento 4 Pétalo pensamiento



PREPARACIÓN

Para la crema de mango:

Batir la crema con los ingredientes hasta que forme picos.

Para la esfera de caramelo:

Realizar el caramelo con los ingredientes. Aplicar la técnica de satinado y después aplicar las técnicas de soplado con una pipeta.

Para el amaranto reventado:

Reventar el amaranto en un sartén caliente, con pocas cantidades a la vez. Agregar los arándanos al amaranto reventado y poner un poco de caramelo para unir esta preparación.

Para las manzanas crocantes:

Cortamos las manzanas en finas láminas y las pincelamos con mantequilla y glucosa. Las hornearmos hasta que queden crocantes.

Decoramos con una flor de pensamiento y almibar de pensamiento.

MACARONS DE TAXO, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA ESFERAS DE INFUSIÓN DE PENSAMIENTOS Y SABLÉ DE NUECES

INGREDIENTES

Macaron de taxo	57gr Harina de almendra 57gr Azúcar Impalpable 20gr Clara de huevo 57gr Azúcar 20gr Clara de huevo 15ml Agua (Azúcar)
Curd de taxo	Curd Taxo 50gr Pulpa de taxo 10gr Clara de huevo 2 Yemas 10gr Azúcar 20gr Mantequilla 60gr Crema de Leche 100gr Chocolate blanco 2gr Naranja
Esfera de pensamientos	10 Pensamientos 3ml Jugo de Limón 125gr Agua 5gr Jarabe de remolacha 5gr Azúcar 2gr Lactato Calcio 300ml Agua (Alginato) 3gr Alginato de Sodio
Sablé de nueces	100gr Mantequilla 50gr Harina 10ml Azúcar Impalpable 20gr Nuez 30gr Huevo
Decoración	10 Flores de Borraja 6 Pétalo pensamiento



Para los macarons: En una parte de las claras agregar la harina de almendras y el azúcar impalpable cernidas y mezclar. Reservar. Con las otras claras batir hasta punto de nieve y verte almibar a 120°C para formar un merengue italiano. Mezclar de forma envolvente estas dos preparaciones y poner una manga y formar los macarons. Dejarlos secar por 40 min y hornearlos por 12 min.

Para la ganache: Hervir la crema y verterla sobre el chocolate hasta que se disuelva y agregar ralladura de naranja.

Para las esferas de infusión de pensamientos: Infundir las flores de pensamiento y endulzar. Agregar el lactato y enfriar. En el agua agregar y licuar el alginato y refrigerar. Con una cucharita medidora hacemos las esferas colocando la infusión en el alginato, dejamos que actúe por 3 min, sacamos y enjuagamos en agua.

Para el sablé de nueces: Realizar con el harina y la mantequilla un sablage o arenar, agregar el resto de ingredientes y hornear por 12 minutos hasta que dore un poco.

Decoramos con una flor de pensamiento, flores de borraja azules y hojas de menta.

PREPARACIÓN

TARTA DE TAXO, ALGODÓN DE AZÚCAR DE MANGO CROCANTES DE LECHE CONDENSADA ESPUMA DE PITAHAYA Y MANGO DESHIDRATADO

INGREDIENTES

Tarta de taxo	70gr Harina 35gr Mantequilla 30gr Agua 10gr Azúcar
Curd de taxo	50gr Pulpa de taxo 10gr Clara de huevo 2 Yemas 10gr Azúcar 20gr Mantequilla
Algodón de azúcar de mango	60gr Azúcar 25gr Agua 10gr Glucosa 1gr Esencia de mango
Crocante de leche condensada	30gr Leche Condensada 10gr Glucosa
Espuma de pitahaya	110gr Pitahaya 10ml Agua 15gr Azúcar 5ml Agua (Gelatina) 1 Clara de huevo 2gr Gelatina sin sabor
Mango deshidratado	50gr Mango
Decoración	10 Flor de Capuchina

PREPARACIÓN



Para la tarta: Hacer una masa quebrada con el harina y la mantequilla, agregar el resto de ingredientes y colocar en moldes para tarta y hornear por 15 minutos.

Para el curd de taxo: Batir las yemas y la clara con el azúcar. Hervir la pulpa de taxo y verter sobre la preparación de las yemas, mezclar y llevar a fuego lento nuevamente hasta que espese, agregar la mantequilla en cuadritos y reservar.

Para la espuma de pitahaya: Sacar la pulpa de pitahaya en la licuadora, agregar todos los ingredientes y colocar en el sifón con una carga.

Para el algodón de azúcar: Agregar esencia de mango al azúcar y colocar en una máquina para algodón de azúcar.

Para el mango deshidratado: Cortar el mango en láminas y deshidratar en el horno a fuego lento.

Para el crocante de leche condensada: Agregar glucosa a la leche condensada y secar en el horno a 90°C.

Decorar con un pétalo de capuchina y salsa de taxo con semilla.

FLAN DE TAXO, ESPUMA DE CREMA DE GUANÁBANA TIERRA DE BIZCOCHO DE COCO Y CROCANTE DE CARAMELO

INGREDIENTES

Flan de taxo	1 Yema 60ml Huevo 200gr Leche 55gr Azúcar 1gr Canela 70gr Pulpa de Taxo
Espuma de crema de guanábana	75ml Leche 50gr Crema de Leche 50gr Pulpa de Guanábana 35gr Azúcar 1gr Clara de Huevo 15 Agua (Gelatina) 3gr Gelatina sin sabor 1gr Nuez moscada
Tierra de bizcocho de coco	10gr Harina 10gr Maicena 60gr Huevo 20gr Azúcar 5gr Coco rallado 1gr Esencia de coco 2gr Polvo de hornear
Decoración	5ml Agua (Azúcar) 4 Flor Pensamiento



PREPARACIÓN

Para el flan:

Batir los huevos y yemas con el azúcar. Hervir la leche y agregar a esta preparación. Colocar en moldes individuales y llevar al horno en baño maría de 40 a 50 minutos. Cuando estén listo encima agregar pulpa de taxo con azúcar.

Para la espuma de guanábana:

Mezclar todos los ingredientes y poner en el sifón con una carga.

Para la tierra de bizcocho de coco:

Batir las claras con el azúcar en tres tiempos hasta punto de nieve, agregar las yemas y la esencia. Agregar los ingredientes secos en forma envolvente y colocar en un molde para hornear por 12 minutos.

Decorar con flores de borraja y pensamiento; y figuras de caramelo.

HELADO DE MANGO Y JAZMÍN, ARROZ CROCANTE DE FRESA MANGO FRESCO CON CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS PASTELITOS DE CAMOTE

INGREDIENTES

Helado de mango y jazmín	250ml Leche 60gr Crema de Leche 25gr Azúcar 1gr Esencia de Mango 1gr Gelatina sin sabor 5ml Agua (Gelatina) 5 Flor de Jazmín
Aroz crocante de fresa	75gr Arroz 160gr Fresa 250ml Agua (Arroz) 1gr Sal 15gr Azúcar 1 Esencia de vainilla 1gr Canela 10gr Jarabe de remolacha 30ml Agua
Mango fresco con chocolate y almendras	30gr Mango 55gr Chocolate blanco 20gr Almendras
Pastelitos de camote	50gr Mantequilla 50gr Azúcar 55gr Harina 15gr Maicena 60gr Huevo 3gr Polvo de hornear 1gota Esencia de mango 165gr Camote 15ml Leche
Decoración	5ml Agua (Azúcar) 4 Jazmín 10gr Jarabe de remolacha 20gr Azúcar



Para el helado:

Infundir el jazmín con todos los ingredientes excepto la gelatina, dejar enfriar y agregar la gelatina. Congelar con máquina o en congelador.

Para el arroz crocante de fresa:

Cocinar el arroz con canela, dejar enfriar y licuar con los demás ingredientes, hasta obtener una pasta. Extender sobre una bandeja y secar en el horno hasta que esté crocante.

Para el mango fresco:

Cortar el mango un brunoix y congelar. Bañar el mango con chocolate y almendras picadas.

Para los pastelitos de camote:

Cocinar el camote y hacer un puré. Con batidora cremar la mantequilla con el azúcar, agregar los huevos y sin batidora agregar los ingredientes secos intercalando con la leche, agregar el puré de camote y llevar al horno por 20 minutos.

Decorar con jarabe de remolacha y jazmín.