



TRONCO DE FRESA, MANGO Y PISTACHO



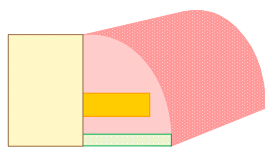
¡Sienta la frescura de esta mousse de frutas para acabar la comida de Navidad con un toque ligero!





Dawn[®]

FRESA, MANGO Y PISTACHO



COMPOSICIÓN



-  Bizcocho *financier* de pistacho
-  Mousse de fresa
-  Crema de mango y maracuyá
-  Glaseado brillante

Código	Producto	Envase
2.02851.111	Compound Pistacho	Bote 1 kg
8.00699.333	DELIFRUIT® Classic Maracuyá	Caja 2,7 kg
2.03428.114	Sanatine R	Saco 1 kg
2.03031.114	Fond Fresa	Saco 2.5 kg
8.03222.303	DECORGEL® Plus Glamour	Cubo 3 kg
7.71735.100	Prestinap Neutro	Cubo 7 kg

INGREDIENTES

Mantequilla	192 g
Harina Floja	122 g
Polvo de almendra	122 g
Azúcar lustre	309 g
Claras de huevo	255 g
DAWN® Compound Pistacho	50 g

Puré de maracuyá	220 g
Puré de mango	110 g
Azúcar	140 g
Huevos enteros	220 g
Mantequilla	160 g
DAWN® Sanatine R	15 g

Agua	150 g
DAWN® Fond Fresa	150 g
Nata montada	500 g

DAWN® DECORGEL® Plus Glamour	1 Kg
DAWN® Prestinap Neutro	200 g
Agua	210 g
Colorante amarillo	c.s.

ELABORACIÓN

1. Bizcocho *financier* de pistacho

Tostar la mantequilla ligeramente (hasta que quede de color castaño).

Colarla y reservarla para que enfríe.

En un bol, con pala, mezclar la harina, el polvo de almendra y el azúcar lustre. Añadir claras a intervalos, dejando que trabaje un poco. Añadir el Compound Pistacho y mezclar bien. Por último, añadir la mantequilla.

Acabar de mezclar fuera de la batidora, vigilando que no queden sólidos o mantequilla en el fondo del recipiente.

Cocer a unos 170°C, durante unos 15 minutos.

2. Crema de mango y maracuyá

Cocinar los purés con los huevos y el azúcar hasta llegar a unos 80°C. Dejar enfriar hasta los 40°C. Añadir el Sanatine y la mantequilla. Mezclar bien para conseguir una crema homogénea y verter en los moldes de silicona. Poner a congelar.

3. Mousse de fresa

Calentar el agua a unos 30°C. Incorporar el Fond Fresa y mezclar. Añadir la nata montada y mezclar suavemente.

4. Montaje y acabado

En un molde, colocar una capa de mousse de fresa, añadir la crema de mango y maracuyá, y, a continuación, completar con la mousse de fresa restante.

Añadir el bizcocho de pistacho y reservar refrigerado.

Glaseado rosa brillante:

Hervir el Prestinap y el agua. Verter sobre el DECORGEL® Plus Glamour. Añadir color rojo hasta conseguir el rosa deseado. Utilizar, a 40°C, sobre el tronco congelado.