

FRESCHEZZA MANGO E FRAGOLA

VaGLiaTO MeDIO

Questa ricetta è stata ideata da:
EMMANUELE FORCONE - Accademico AMPI

Ingredienti

Mousse leggera al mango e cioccolato bianco

- 55 g Latte intero
- 11 g Gelatina animale
- 410 g Cioccolato bianco
- 220 g Polpa di mango
- 550 g Panna semi montata

Streusel di mandorla

- 200 g Zucchero Vagliato Fine
- 200 g Farina 00
- 200 g Burro
- 200 g Mandorla in polvere
- 1 g Sale

Gelatina di fragole

- 6 g Gelatina animale
- 250 g Purea di fragole
- 25 g Zucchero Vagliato Medio
- 20 g Destrosio
- 5 g Succo di lime
- 1/2 Scorza grattugiata di lime

Composta al mango

- 130 g Polpa di mango

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

2 g Pectina NH Sosa
25 g Zucchero Vagliato Medio
200 g Mango fresco, in cubetti
10 g Succo di limone
1/2 Scorza grattugiata di lime

Glassa al mango

1.000 g Gelatina neutra a caldo Absolut Cristal
200 g Polpa di mango
50 g Polpa di passion fruit
50 g Acqua
50 g Destrosio

Procedimento

1. Mousse leggera al mango e cioccolato bianco	In un recipiente, scaldate il latte, unite la gelatina reidratata e versate sul cioccolato bianco, posto in un altro recipiente. Mescolate fino ad ottenere una perfetta emulsione. Aggiungete infine, sempre emulsionando, la polpa di mango. Si consiglia di effettuare questa operazione alla temperatura di 40°C. Quando la temperatura si sarà abbassata a 35°C, incorporate la panna semi montata.
2. Streusel di mandorla	Impastate tutti gli ingredienti. Passate il composto attraverso un setaccio a maglia larga per ottenere dei piccoli pezzettini o briciole. Sistemate uno spessore di 8 mm di impasto sbriciolato all'interno di anelli ovali e cuocete in forno alla temperatura di 150°C per circa 20 minuti, ottenendo una completa doratura.
3. Gelatina di fragole	Idratate la gelatina in acqua fredda. In un recipiente, scaldate una parte di purea di fragole, lo zucchero, il destrosio e la gelatina idratata e privata dell' acqua in eccesso. Aggiungete la purea di fragole rimasta, il succo e la scorza grattugiata di lime.
4. Composta al mango	Versate la polpa di mango in un recipiente ed intiepidite sul fornello; aggiungete la pectina miscelata con lo zucchero e portare ad ebollizione. Aggiungete i cubetti di mango ed il succo di limone, portate nuovamente ad ebollizione e togliete dal fuoco. Aggiungete la scorza grattugiata di lime e colate all'interno di stampini in acciaio dove precedentemente avete versato 3 mm. di gelatina di fragole e congelate rapidamente.
5. Glassa al mango	Riscaldate la gelatina Absolut a 55°C, aggiungete le polpe di frutta ed il destrosio sciolto nell'acqua. Mixate utilizzando un frullatore ad immersione per ottenere un composto ben emulsionato. Utilizzate la glassa alla temperatura di 40 °C.
6. MONTAGGIO DEL DOLCE	Versate la mousse leggera al mango e cioccolato bianco in uno stampo riempiendolo a metà, inserite l'inserto surgelato di composta al mango, lo streusel di mandorla e chiudete il tutto, livellando con la spatola. Abbattete di temperatura e, quando sarà ben congelato, sformate il dolce e ricopritelo con la glassatura al mango.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED