

Tartaleta de mango



TIEMPO

25 minutos



RENDIMIENTO

1 tartaleta



DIFICULTAD

Media

INGREDIENTES

Masa:

- ☐ 250 g Harina de Trigo
- ☐ 75 g Azúcar Refinada
- ☐ ¼ cdta Sal
- ☐ 125 g Mantequilla
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 1 huevo (para barnizar)

Mousse:

- ☐ 80 g Crema para Batir
- ☐ 75 g Queso Crema
- ☐ 35 g Crema Ácida
- ☐ 35 g Leche Condensada
- ☐ ½ ENCOtapa Esencia de Mango ENCO
- ☐ 200 g Mango Natural
- ☐ 20 g Azúcar Refinada
- ☐ ¾ cda Grenetina
- ☐ 2 cdas de Agua

PROCEDIMIENTO

Masa:

1. En un bowl, mezcla la harina, el azúcar refinada y la sal. Agrega la mantequilla sin sal y trabaja hasta obtener una textura arenosa.
2. Incorpora el huevo y mezcla hasta formar una masa homogénea.
3. Extiende la masa hasta un grosor aproximado de 3 mm, envuélvela en plástico y refrigera hasta que esté firme.
4. Una vez fría, agrega Desmoldante ENCO y forra el molde con la masa y refrigera nuevamente durante 15 minutos.
5. Barniza ligeramente con la yema y hornea durante 20 a 25 minutos a 180 °C, o hasta que estén ligeramente doradas.
6. Deja enfriar antes de rellenar.

Mousse:

1. Bate la crema para batir hasta que esponje y forme picos suaves. Reserva en refrigeración.
2. Licúa el queso crema, la crema ácida, la leche condensada, la Esencia de Mango ENCO, el mango y el azúcar hasta obtener una mezcla lisa y homogénea.
3. Hidrata la grenetina en agua y deja reposar hasta que se hidrate por completo. Llévala al microondas por unos segundos hasta que se disuelva.
4. Toma una pequeña parte de la mezcla de mango y mézclala con la grenetina para temperarla. Regresa esta mezcla al resto y licúa brevemente para integrar por completo.

5. Incorpora la crema batida de forma manual, con movimientos envolventes, hasta obtener un mousse aireado.
6. Rellena la tartaleta con el mousse de mango y refrigera durante 30 minutos o hasta que tome consistencia.
7. Decora con Merengue Italiano ENCO y flamea ligeramente con soplete.