
TORRÓ DE TE I MANGO

PASTA DE FRUITA DE MANGO

PURÉ DE MANGO	450
SUCRE	500
GLUCOSA	90
PECTINA	11
ÀCID CÍTRIC AL 50%	7
	1058

PROCEDIMENT:

ESCALFAR EL PURÉ , A 45°C AFEGIR-HI LA PECTINA AMB UNA MICA DE SUCRE AMB EL BATEDOR.

BULLIR I AFEGIR-HI LA RESTA DE SUCRE I LA GLUCOSA. COURE-HO A 73°BRIX(106°C). POSAR-HI L'ÀCID CÍTRIC I REFREDAR.

QUAN ESTIGUI FRED, REMOURE-HO I GUARDAR-HO AMB UNA MÀNIGA.

TRUFA DE TE NEGRE

TE NEGRE	50
NATA CASTILLO UHT	320
WEISS NEVEA BLANC 29%	730
SUCRE INVERTIT	60
MANTEGA DE CACAU	110
MANTEGA	135
	1405

PROCEDIMENT:

PROCEDIMENT: ES FA BULLIR LA NATA AMB EL TE, QUAN BULL S'ESCORRE BÉ I HO RECTIFIQUEM DE NATA FINS A 320G.

ES TORNA A FER BULLIR AMB L'INVERTIT, ES TIRA SOBRE LA COBERTURA BLANCA I LA MANTEGA DE CACAU, QUAN HO TINGUEM A 40°C HI AFEGIM LA MANTEGA I HO EMULSIONEM BÉ.

S'ATEMPERA A 30°C.

ACABAT:

S'ENCAMISEN ELS MOTLLES AMB COBERTURA BLANCA, HO DEIXEM CRISTAL·LITZAR.

S'HI FA UNA TIRA DE PASTA DE FRUITA, I HO ACABEM D'EMPLENAR AMB LA TRUFA DE TE, ES DEIXA CRISTAL·LITZAR I ES TANQUEN AMB COBERTURA BLANCA.