

Mango Passievrucht Explosie



Bodem

1000	g	Fantasy Mango Passie
350	g	ei
250	g	water
150	g	Muffinolie (*)

Vulling 1

1250	g	Fruitful Mango HI
85	g	Zeesan Neutraal

Vulling 2

285	g	Zeesan Neutraal
570	g	passievruchten puree
570	g	Arabesque Blanc 29
1425	g	slagroom

Afwerking

600	g	Paletta Spray Neutraal
250	g	passievruchten puree

** In verband met het s.g. de Muffinolie altijd wegen.*

Werkwijze

Meng alle ingrediënten gedurende 5 minuten in de eerste versnelling.

Om er zeker van te zijn dat de vruchtenstukjes mooi verdeeld zitten in het beslag is het aan te bevelen om het eerst bij te krabben voor het uitscheppen.

Verdeel het beslag in het banketframe en strijk af met afstrijker 4,5 cm. Houd de strijker iets schuin bij het verdelen van het beslag i.v.m. de vruchtenstukjes.

Oventemperatuur:
Inschietoven 180°C.
Rotatieoven 160°C.
Baktijd 30 minuten.

Meng de Fruitful Mango HI met de Zeesan Neutraal en verdeel dit iets ongelijkmatig over de gebakken plak.

Meng de passievruchten puree (30°C) met de Zeesan Neutraal tot een gladde massa.
Voeg de gesmolten Arabesque Blanc 29 toe en meng tot een gladde massa.
Spatel de slagroom, die voor 75 % is opgeklopt, erdoor.

Verdeel de mousse over de laag mango en strijk strak met afstrijker 0,5 cm.

Verwarm de Paletta Spray Neutraal met de passievruchten puree tot 90°C.
Laat de massa iets terug koelen en giet over de bevroren mousse.

Invriezen en bevroren lossen. Snijd de gebakjes in vierkantjes van in 5 x 5 cm.

Uitkomst 77 stuks