

## THE EGGS

Para 16 huevos

### INTERIOR DE MANGO

250 gr pulpa de mango

Congelar la pulpa de mango en semi esferas de 2 cm Ø.  
Juntar las dos mitades.

### MERENGUE ITALIANO

62 gr claras huevo  
125 gr azúcar  
37 gr agua

Cocer el agua con el azúcar a 121° C, a 114° C empezar a batir las claras y a 121° C volcar el azúcar encima de las claras a punto de nieve. Enfriar.  
Merengue ideal para mousse, flambear, etc..

### MOUSE DE COCO

250 gr pulpa de coco (AROY-D)  
tiendas latinas  
6 gr gelatina en polvo  
30 gr agua  
94 gr merengue italiano  
187 gr nata semi montada

Hidratar la gelatina con el agua.

Montar el merengue italiano. Montar la nata semi.

Calentar la pulpa no mucho, añadir la gelatina derretida, el merengue y cuando este la mezcla a 26°C añadir la nata semi montada. A más de 26° la nata perderá su textura.

Rellenar una pequeña parte de los moldes con el mouse, enfriar (para que mango no caiga al fondo) y poner el interior de mango y acabar de rellenar. Congelar como mínimo

durante 48 – 72 h.

Congelar en molde huevo 3 D silikonart con una esfera de mango en el centro.

### BAÑO DULCEY

500 gr chocolate dulce  
200 gr manteca de cacao  
0.2 gr c/s Colorante rojo

Fundir el chocolate dulce, añadir la manteca de cacao y el colorante. T° final 35°C.

Bañar los huevos congelados sumergiéndolos en un vaso con ayuda de un punzón, bañar rápido y girar para evitar las gotas. El culo queda con algún desperfecto tener en cuenta.

Descongelar 3 horas en nevera y acompañar con cake tostado.

Las hueveras de presentación son de huevos de más de 70 gr para que no toquen y quepan bien.