

Tiramisú de Mango

La receta más popular del tiramisú estilo Douyin por sus colores vibrantes, su relleno cremoso y el sabor dulce e intenso del mango fresco.

Una explosión visual y de sabor que atrapa a quien lo prueba.



Ingredientes para 4 porciones

Utensilios:

- Batidora Eléctrica o Manual
- Espátulas de silicona
- Molde cuadrado de 8"x8" o 20cmx20cm
- Espátula plana metálica para servir
-
- **Para la salsa de mango:**
- 250 g de pulpa de mango de azúcar bien maduro (también conocido como mango criollo o manila en algunas regiones)
- 40 g de azúcar extrafino
-
- **Para la crema de mascarpone:**
- 3 yemas de huevo (aproximadamente 48 g)
- 24 g de azúcar extrafino
- 0.5 g de sal
- 250 g de queso mascarpone (a temperatura ambiente)
- 30 g de leche fría
- 7 g de gelatina en polvo sin sabor
- 170 g de crema de leche para batir (bien fría)
-
- **Para el armado:**
- 18 bizcochos de soletilla (Savoirdi)
- Leche suficiente para remojar los bizcochos
- 1 mango mediano en cubos pequeños (preferiblemente del mismo mango de azúcar)
- 2 fresas frescas (opcional)
- 8 arándanos frescos (opcional)
-
- **Para la cobertura de gelatina de mango:**
- 60 g de la salsa de mango reservada
- 100 g de agua
- 8 g de gelatina sin sabor

👨‍🍳 Paso a paso detallado

1. Preparar la salsa de mango:

- Corta el mango y colócalo en la licuadora con el azúcar.
- Procesa hasta obtener un puré suave y fluido.



- Vierte en una olla y cocina a fuego medio, revolviendo constantemente.
- Cuando comience a hervir y espesar, baja el fuego y continúa hasta que tenga textura densa pero fluida.
- Retira del fuego y deja enfriar completamente.
- **Importante:** Reserva 60 g para la cobertura.



2. Preparar la gelatina:

- Mezcla los 7 g de gelatina con los 30 g de leche fría y deja hidratar por 10 minutos.



3. Preparar la crema de yemas:

- Bate las yemas con el azúcar y la sal en un tazón resistente al calor.

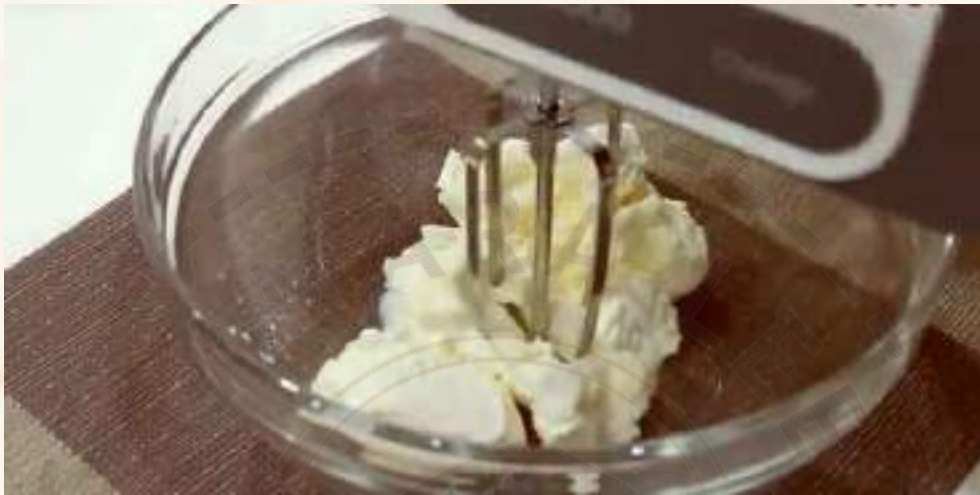


- Coloca sobre baño María y sigue batiendo hasta que espese y aclare.
- Retira del calor y deja reposar unos minutos



4. Integrar el mascarpone:

- Bate el mascarpone suavemente hasta que esté cremoso.
- Cuela la mezcla de yemas y agrégala al mascarpone con movimientos envolventes.
- Incorpora la gelatina disuelta hasta obtener una crema homogénea.



2. Preparar la gelatina:

- Calienta suavemente (baño María o microondas) hasta que se disuelva por completo., teniendo cuidado de no dejar hervir la gelatina



- Agrega a la mezcla de mascarpone y yemas que perparaste antes
- Seguir batiendo hasta incorporar la gelatina



5. Batir la crema:

- Bate la crema de leche bien fría hasta que forme picos suaves.
- Incorpórala a la mezcla anterior con una espátula, con movimientos suaves para no perder volumen.



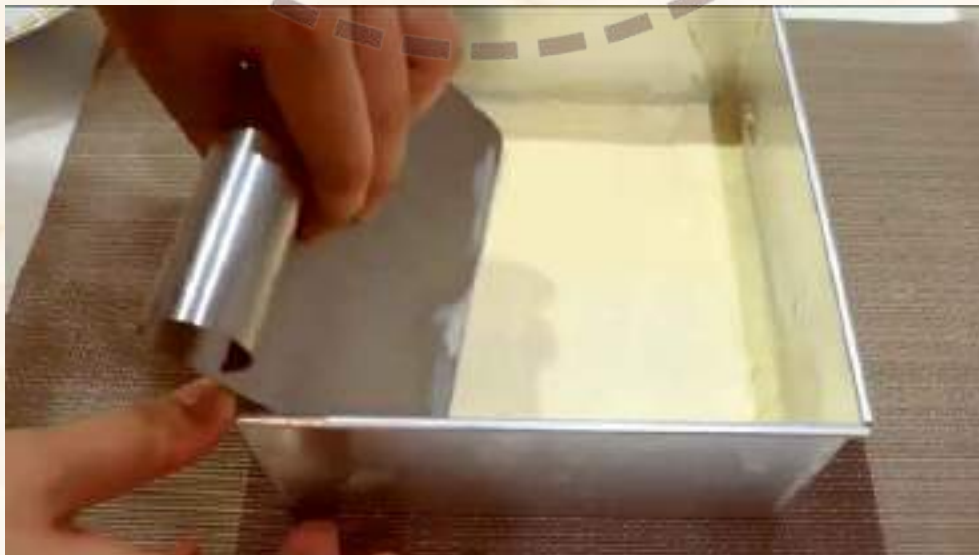
6. Armado del tiramisú:

- Remoja rápidamente las galletas en leche fría y colócalos en la base del molde.

Importante: No dejes mucho tiempo las galletas en la leche. A diferencia del tiramisú clásico, no queremos que se humedezcan y ablanden demasiado.



- Cubre con una capa de salsa de mango.
- Agrega la mitad de la crema de mascarpone.
- Alisa para obtener una capa uniforme.



- Coloca cubos de mango en el centro
- Repite con otra capa de bizcochos, salsa de mango y el resto de la crema.
- Alisa y refrigera mínimo 4-6 horas (idealmente toda la noche).



7. Preparar la cobertura de gelatina:

- Mezcla los 60 g de salsa de mango reservada con 100 g de agua, mezcla bien y pasa por un colador fino para retirar la fibra del mango.



- Agrega los 8 g de gelatina.
- Calienta hasta que se disuelva completamente y deja entibiar antes de usar.



8. Decoración final:

- Marca suavemente las divisiones de las 4 porciones
- Coloca trozos de mango y, si deseas, algunas fresas o arándanos frescos en el centro de cada porción.



- Vierte con cuidado la gelatina de mango sobre toda la superficie para sellar la fruta.
- Refrigerera una hora más antes de servir.



9. Desmoldar y servir:

- Usa un paño caliente alrededor del molde y despega los bordes con una espátula.



- Corta en porciones. Al servir, notarás la estructura de los bizcochos y el contraste de capas.



Consejo Especial:

- Este postre conquista por su equilibrio perfecto entre lo visual y lo sensorial.
- Los bizcochos se empapan de mango o leche, la crema es esponjosa y el brillo de la fruta fresca sobre la gelatina lo convierte en un imán para las redes sociales.
- Es ideal para mostrar, compartir y vender.



