



Para la mezcla de croquant de zanahoria

- 300 g de zanahorias
- 40 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las zanahorias.
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez son presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Pesar 300 g de puré de zanahoria cocida y juntarlos con el resto de los ingredientes en la Thermomix; triturar a 80 °C a media velocidad hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
- 5 Guardar en la nevera 12 horas

Para el croquant de zanahoria

- Mezcla de croquant de zanahoria (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma rectangular estrecha
- 1 silpat Croquanter

1. Poner una plantilla Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de zanahoria encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 45 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de mango

- 400 g de pulpa de mango
- 54 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

- 1 Triturar el mango, el Isomalt, la glucosa y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de mango

- Mezcla de croquant de mango (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma triangular
- 1 silpat Croquanter

- 1 Poner una plantilla Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de mango encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de remolacha

- 300 g de remolacha
- 40 g de azúcar lustre
- 66 g de Isomalt
- 15 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las remolachas.
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez son presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Triturar la remolacha cocida, el isomalt, la glucosa y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 5 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera.

Para el croquant de remolacha

- Mezcla de croquant de remolacha (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma rectangular ancha
- 1 silpat Croquanter

- 1 Poner una plantilla Croquanter encima de un silpat y estirar la mezcla de croquant de remolacha encima con la ayuda de una espátula.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de yogur

- 46 g de Yopoh
- 250 g de yogur griego
- 60 g de Isomalt
- 48 g de azúcar lustre
- 50 g de Malto

- 1 Triturar Yopoh, el yogur griego, el Isomalt, la glucosa, Malto y el azúcar lustre en la Thermomix a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de yogur

- Mezcla de croquant de yogur (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma cuadrada
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de yogur encima de un silpat Croquanter con ayuda de una plantilla con forma cuadrada de 8 cm de lado.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la base de croquant de manzana

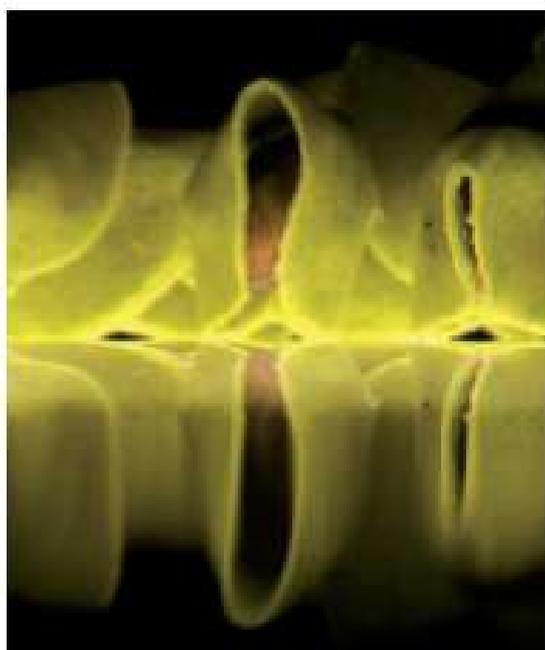
- 250 g de manzana
- 30 g de azúcar lustre
- 37 g de isomalt
- 8 g de glucosa

- 1 Pelar, cortar y cocer las manzanas
- 2 Triturar en un vaso americano y pasar por un colador.
- 3 Volver a dejar en el colador esta vez sin presionar para que suelte el agua sobrante.
- 4 Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C.
- 5 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 12 horas.

Para el croquant de manzana

- Mezcla de croquant de manzana (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma de hoja pequeña
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de manzana encima de un silpat Croquanter con ayuda de la plantilla.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para el almíbar 40%

- 240 g de agua
- 100 g de azúcar

Para la mezcla de croquant de pistacho

- 140 g de pistacho verde repelado
- 330 g de almíbar 40% (elaboración anterior).
- 15 g de glucosa

- 1 Poner el agua con el azúcar en un cazo y levantar el hervor.
- 2 Poner el almíbar y los pistachos en el vaso americano y triturar 5 min.
- 3 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 2 horas.

Para el croquant de pistacho verde

- Mezcla de croquant de pistacho verde (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter de forma circular pequeña
- 1 silpat Croquanter

- 1 Estirar la mezcla de croquant de pistacho verde encima de un silpat Croquanter con ayuda de una plantilla con forma cuadrada de 8 cm de lado.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 45 °C durante 24 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.



Para la mezcla de croquant de grosella negra

- 265 g de arándanos frescos
- 75 g de Isomalt
- 60 g de azúcar lustre
- 35g de Lyogrosellanegra
- 50 g de Malto
- 10 g de glucosa

- 1 Juntar todos los ingredientes en la Thermomix y triturar a una temperatura de 80 °C por espacio de 5 min.
- 2 Colar y guardar en un recipiente hermético en la nevera por espacio de 12 horas.

Para el croquant de grosella negra

- Mezcla de croquant de grosella negra (elaboración anterior)
- 1 plantilla Croquanter con forma de hoja grande
- 1 silpat

- 1 Estirar la mezcla de croquant de grosella negra encima de un silpat para deshidratador con ayuda de una plantilla.
- 2 Retirar la plantilla y deshidratar a 50 °C durante 48 h.
- 3 Cuando esté deshidratado guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.