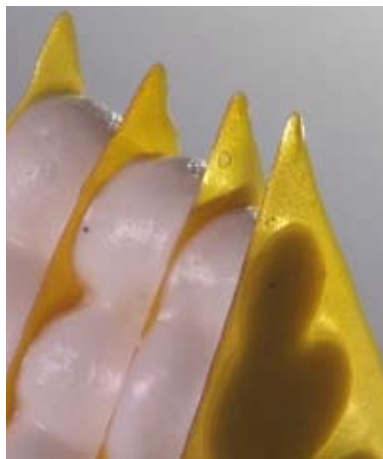


Ingenios Croquanter

Croquant de mango



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.