

MODALIDAD: DULCE

MOUSSE DE TE Y CHOCOLATE

- BIZCOCHO

- 100 g de mantequilla pascual
- 100 g de huevos
- 100 g de harina
- 100 g de azúcar

- ✓ Elaboración:

Mezclamos la mantequilla en pomada con los huevos y mezclamos suavemente, incorporamos la harina tamizada y por último el azúcar.

Extendemos en un silpak e introducimos al horno 5 minutos a 200 °.

- MOUSSE DE MASCARPONE Y TE.

- 55 ml de infusión de té fruta de la pasión.
- 27,5 g de azúcar.
- 2 gelatinas
- 83 g de mascarpone.
- 38,5 g nata pascual

- ✓ Elaboración

Elaboramos un almíbar con la infusión de té y el azúcar al cual añadimos las gelatinas, dejamos enfriar y añadir el queso y la nata.

- CREMA DE CHOCOLATE

- 41.5 cl. de leche pascual
- 125g de chocolate
- 83 ml nata pascual batida

- ✓ Elaboración:

Calentar la leche y añadir el chocolate, a continuación añadir la nata batida.

DULCE DE MANGO CON POLVO DE FRAMBUESA

- Mango
- Azúcar
- Vainilla
- Polvo de frambuesa deshidratada.

- ✓ Elaboración:

Confitaremos el mango en un almíbar de vainilla y cortamos en brunoise. Por último pasamos por plancha.

TORRIJA CAMELIZADA

- Sobao pasiego
- Azúcar
- Infusión de te fruta de la pasión.

- ✓ Elaboración:

Introducir el sobao dentro de la infusión y seguidamente caramelizar.

VOLCAN DORADO

- Mousse de chocolate
- Ginebra
- Peta-zetas.

- ✓ Elaboración:

Utilizaremos la mousse de chocolate a la que añadimos un chorro de ginebra y peta-zetas. Dejamos enfriar y cubrimos con polvo de oro.

