



# TATIN DI MANGO

DIFFICOLTÀ:

Alta

ASSISTENZA:



Sì

PORZIONI:



## INGREDIENTI

• 200 g di pasta frolla

• 400 g di mango

• 200 g di crema al limone

• 8 cucchiaini di sciroppo di chia

• 14 cucchiaini di zucchero

• 1 g di cardamomo macinato

PER LA PASTA FROLLA:

• 375 g di farina

• 250 g di burro

• 125 g di zucchero a velo

• 25 g di uova

PER LO SCIROPPO DI CHIA:

• 1 tazza di acqua

• 1 tazza di zucchero

• 1 cucchiaino di chia

PER LA CREMA AL LIMONE:

• ½ kg di limone verde, senza semi

• 140 g di panna acida

• ½ tazza di zucchero

• 170 g di tuorlo d'uovo

• 120 g di burro

• 3 cucchiaini di amido di mais



## PROCEDURA

PER LA PASTA FROLLA:

**1** Mescolare gli ingredienti e impastare, quindi stendere la pasta con un mattarello e disporla su una teglia rivestita di carta oleata.

**2** Cuocere in forno a 160°C per 10 min. Togliere dal forno, ritagliare dei cerchi con l'aiuto di uno stampino e infornare nuovamente a 160°C per altri 10 min. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

PER LO SCIROPPO DI CHIA:

**1** Portare ad ebollizione l'acqua e lo zucchero cuocendo a fuoco

lento per 15 min in una casseruola di medie dimensioni, fino ad ottenere uno sciroppo. Togliere dal fuoco e mescolare la chia, lasciare raffreddare e mettere da parte.

**2** Sciogliere lo zucchero in una casseruola di medie dimensioni e cospargerlo con il cardamomo. Versare l'impasto sopra un foglio di carta oleata, quindi sovrapporvi un altro foglio di carta oleata e livellare per mezzo di un mattarello. Lasciare raffreddare fino a formare un caramello.

PER LA CREMA AL LIMONE:

**1** Scaldare la panna acida, il burro e il succo dei limoni in una casseruola. A parte, mescolare in una ciotola lo zucchero, l'amido di mais e le uova, quindi aggiungerne un po' al composto caldo per temperarlo. Una volta temperato, versare tutto l'impasto nella casseruola e cuocere a fuoco basso per 10 minuti, mescolando continuamente con una frusta a palloncino, finché non diventi denso. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

## Per impiattare

**1** Sbucciare e tagliare il mango a fette sottili, disporle una dopo l'altra e arrotolarle. Cospargere con lo zucchero e far caramellare

**2** Quindi, adagiare il mango arrotolato sopra la pasta frolla e, con l'aiuto di una sacca da pasticciere, aggiungere diversi punti di crema al limone intorno al mango. Condire con un po' di sciroppo di chia e guarnire con il caramello al cardamomo.

**Fondere:** Sottoporre il prodotto ad una fonte di calore per ottenere la sua liquefazione. Per evitare che il prodotto bruci, spesso lo si pone a bagnomaria o si inserisce un diffusore e si mescola con un cucchiaino di legno.

**Temperare:** Consiste nell'uniformare o regolare la temperatura di un prodotto. **Caramellare:** Ricoprire con il caramello (acqua e zucchero). Si usa per aggiungere contrasto di sapore e dolcificazione a cibi come cipolle, aglio ecc.