

## TRIS DE POSTES CON COULIS



**Chef:** Diego Ponzoni

### Ingredientes Menù

- 120 g Ècremosoalcioccolato - Postre cremoso de chocolate - L71X
- 20 g Coulis di fichi (Coulis de higos) - D50X
- 25 g Coulis di fragole (Coulis de fresa) - D90X
- 30 g Sablage nocciola (Crocanti de avellana) - 7086
- 40 g Preparato per Croccante (Preparado para crujiente) - P50
- 50 g Base biscotto per cheesecake (Base de galletas para tarta de queso) - L51X
- 60 g Coulis di mango (Coulis de mango) - D40X
- 70 g Preparado en polvo para crema de tarta de queso - L40X

### Ingredientes

- al gusto Menta fresca
- 70 g Leche
- 70 g Nata fresca
- 31 g Mantequilla
- 20 g Mango fresco en daditos
- al gusto Azúcar glas
- 60 g Queso ricotta de leche de vaca
- al gusto Nueces
- 80 g Higos tiernos
- 20 g Panal de miel
- al gusto Fresas frescas

## Preparación

---

Para 4 personas

### **TARTA DE QUESO CON COULIS DE MANGO Y CROCANTI DE AVELLANAS**

Preparar la base de galletas y la crema para la tarta de queso según las dosis y el procedimiento que se indica en el envase. Con un molde para emplatar forrado con papel de horno, formar una porción individual de tarta de queso y dejar reposar en la nevera al menos dos horas. Sacar la tarta de queso del molde y cubrirla con el crocanti de avellanas. Extender la coulis de mango en el centro del plato y colocar encima la tarta de queso. Por último, decorar con el mango cortado en daditos y algunas hojas de menta y espolvorear con azúcar glas.

### **ESPUMA DE QUESO RICOTTA CON COULIS DE HIGOS, PANAL DE MIEL Y NUECES**

En una batidora planetaria, batir el queso ricotta unos 2 minutos hasta que quede espumoso. Ponerlo en una manga pastelera. Hacer un corte en cruz en los higos pero sin llegar a cortarlos del todo de manera que se puedan abrir lo máximo posible. Poner en el centro la espuma de queso ricotta. Completar con la coulis de higos, un trozo de panal de miel y las nueces desmenuzadas.

### **MOUSSE DE CHOCOLATE CON COULIS DE FRESAS Y CRUJIENTE DE ALMENDRAS**

Montar l'Écremose al cioccolato muy frío en una batidora planetaria a la velocidad máxima durante 3 o 4 minutos. Poner en una manga pastelera y dejar reposar en el frigorífico 5 o 6 horas. Con la ayuda de un molde para emplatar del tamaño adecuado, formar discos pequeños con el preparado para crujiente de almendras sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno. Hornear en horno ventilado a 180-190 °C durante 3 o 4 minutos hasta que se doren. Una vez que estén listos, darles la forma deseada y dejar enfriar. Cuando la mousse esté lista, verterla sobre la cesta de crujiente y decorar con la coulis de fresa, algunas rodajas de fresa y el azúcar glas.