

Akademia Tortu

Przepis na mus mango

Ilość porcji: 1 przełożenie fi18

Składniki

- 125 g puree z mango
- 1 łyżeczka soku z cytryny opcjonalnie
- szczypta otartej skórki z cytryny opcjonalnie
- 175 g śmietanki kremówki 36%
- 30 g cukru opcjonalnie
- 1 łyżka likieru mango opcjonalnie
- 6 g żelatyny
- 36 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała, około 10 minut.
2. Mango obrać, oddzielić od pestki i pokroić na kawałki.
3. Przełożyć do rondelka, lub Termomiksu, dodać cukier i podgrzać.
4. Zblendować. Zblendowane puree przetrzeć przez sitko aby pozbyć się włókien.
5. Przelać z powrotem do TM lub rondelka, podgrzać.
6. Do ciepłego puree dodać napęczniałą żelatynę i zamieszać aż się rozpuści.
7. Jeżeli robicie wersję z alkoholem, to w tym momencie dodajemy go do puree.
8. Śmietankę ubić na 3/4.
9. Dodać przestudzone puree z mango.
10. Wymieszać i przelać do rękawa cukierniczego.
11. Lekko stężłym, ale ciągle lejącym się musem, przekładać tort.

Przydatne uwagi

- Mango, to podobno jeden z tych owoców, którego enzymy mogą spowodować, że [żelatyna](#) się nie zetnie. Poddanie go obróbce termicznej spowoduje rozbitcie tychże enzymów. Aby przygotować puree ze świeżych owoców mango, obieram je, kroję na kawałki, podgrzewam w rondelku i później blenduję. Następnie

puree z mango wraz z cukrem podgrzewam aż cukier się rozpuści. Po takiej obróbce termicznej mus z mango bardzo ładnie stężał :)

- Mus mango można również przygotować z gotowej pulpy. Wtedy napęczniałą żelatynę rozpuszczamy w kuchenke mikrofalowej, w krótkich interwałach ~5s. Jeżeli nie rozpuści się po 5 sekundach (dalej widać grudki), mieszamy i wstawiamy do kuchenki na następne 5 sekund. Staramy się nie gotować żelatyny zbyt długo, ponieważ może stracić właściwości żelujące. Więcej na temat żelatyny przeczytacie [TUTAJ](#). Jeżeli nie macie kuchenki mikrofalowej to pulpę podgrzewamy do ~50C i dodajemy do niej napęczniałą żelatynę oraz cukier i mieszamy aż się rozpuści.
- Do przygotowania puree, zamiast świeżych owoców można także użyć mrożonych.
- Jeżeli robicie mus na gotowej pulpie lub wcześniej przygotowanym puree, to pamiętajcie o tym aby puree było w temperaturze pokojowej, gdy dodajecie żelatynę. Dodanie rozpuszczonej żelatyny do zimnego puree może spowodować, że zrobią się z niej grudki. Jeżeli tak się stanie, podgrzejcie lekko puree z żelatyną aż się rozpuści.
- Odnośnie cukru: jeżeli robicie mus na gotowej pulpie zamiast kryształu dodajcie do śmietanki cukier puder. Jeżeli podgrzewacie puree czy pulpę dodajcie kryształ, bo będzie się miał okazję rozpuścić.
- Mus mango niektórym może wydawać się mdły, dlatego dodajemy do niego sok z cytryny czy limonki. Można dodać szczyptę otartej skórki z cytryny uważając, aby nie dać jej zbyt wiele ponieważ masa może się zrobić gorzka.
- Śmietankę do kremów czy musów ubijam zawsze na tak zwane 3/4, czyli nie na sztywno. Śmietanka ubita na 3/4 jest jeszcze lekko płynna. W takiej postaci dodaję ją do kremów i musów i mam gwarancję, że się nie zwarzy w trakcie mieszania.
- Smaku musu można również podkreślić dodatkiem dowolnego [alkoholu o tym smaku](#).