



# Cake de Mango, Coco y Fruta de la Pasión



Receta original de **Jordi Bordas** - Champion du Monde de la Pâtisserie 2011  
Consultor y formador internacional - Creador del método B-Concept  
Director de la escuela de pastelería "Jordi Bordas" (Viladecans, Barcelona)





## PROCEDIMIENTO

### Preparación para Cake de Coco y Fruta de la Pasión

Calentar por separado las yemas de huevo y el puré a 25°C

y la mantequilla a 35°C.

Incorporar las yemas de huevo a la mantequilla y trabajar con el túrmix.

Añadir progresivamente los purés.

Añadir el azúcar y trabajar con el túrmix.

Añadir las almendras trituradas y el coco rallado y mezclar 1 minuto más.

Tamizar juntos la harina de arroz y la levadura y añadir a la mezcla sin trabajarla demasiado.

Verter en los moldes de cake y hornear a 145°C durante 28 minutos sin calor giratorio.

## INGREDIENTES

### ■ Preparación para Cake de Coco y Fruta de la Pasión

Yemas de huevo pasteurizadas	177 g
Puré de Coco RAVIFRUIT	265 g
Puré de Fruta de la Pasión RAVIFRUIT	331 g
Mantequilla 82%	397 g
Azúcar	287 g
Almendras trituradas	309 g
Coco rallado	66 g
Harina de arroz	362 g
Levadura química	13 g

### ■ Cremoso de Mango

Azúcar	151 g
Pectina NH	40 g
Emulsionante Procrema 5G neutro en caliente	13 g
Puré de Mango RAVIFRUIT	1730 g
Yemas de huevo pasteurizadas	226 g
Mantequilla 82%	352 g

### Cremoso de Mango

Mezclar el azúcar, la pectina y el emulsionante.

Calentar el puré y las yemas a 45°C e incorporar la mezcla de azúcar.

Calentar a 85°C sin dejar de remover.

Enfriar en el frigorífico durante 1 hora (para activar el emulsionante).

Sacar la preparación del frigorífico y calentarla a 40°C.

Calentar la mantequilla a 35°C.

Añadir gradualmente la mezcla a la mantequilla, emulsionando intensamente con el túrmix.

Utilizar o conservar en el frigorífico a 4°C.

## MONTAJE

Pintar los moldes de cake (19x4, 5x6 cm con agujero para insert) con mantequilla y cubrir con harina de arroz.

Preparar la masa batida, dosificar con manga en los moldes y cocer.

Enfriar a 35-40°C, desmoldar y congelar. Preparar la crema y dosificar con manga en el interior de los cakes.

Utilizar la misma crema para alisar la superficie de los cakes y para decorar con manga de múltiples orificios.

Decorar con dados de mango fresco y ralladura de lima.

