

Budín de mandarina y menta

POR OSVALDO GROSS



INGREDIENTES

BUDÍN

- 50 g de manteca
- 200 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 pizca de sal fina
- Ralladura de 2 mandarinas
- 1 mandarina entera
- 5 g de hojas de menta fresca
- 1 huevo
- 150 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 1 cuchara (de té) de polvo para hornear
- 150 g de crema de leche
- 70 cc de jugo de mandarina

CREMA DE MANDARINAS

- 4 yemas
- 180 g de **azúcar Chango**
- 100 cc de jugo de mandarinas
- 300 g de manteca
- Ralladura de 2 mandarinas

PREPARACIÓN

BUDÍN

Pasar por mixer la mandarina entera sin semillas pero con cáscara y las ralladuras con las hojas de menta • Unir la manteca pomada, la sal y el **azúcar impalpable Chango** • Unir el huevo • Tamizar la harina, el **almidón de maíz Chango** y el polvo para hornear • Unir con la crema mezclada con el jugo de mandarinas • Colocar en molde alargado y forrado con papel enmantecado • Cocinar a 145°C, muy bajo, hasta cocción completa, unos 40 minutos • Retirar del horno • Desmoldar y pincelar opcionalmente con jugo de mandarinas • Envolver en film y congelar • Si se va a utilizar en el momento, glasear con un glaseado simple de jugo de mandarina o limón y **azúcar impalpable Chango**.

CREMA DE MANDARINAS

Hacer un almíbar espeso a 120°C con el **azúcar Chango** y el jugo • Batir las yemas hasta blanquear y volcarle el almíbar hirviendo • Unir las ralladuras • Batir hasta entibiar y agregar la manteca pomada en pequeñas porciones • Emulsionar hasta lograr una crema bien unida • Decorar con la crema puesta en manga con boquilla, la ralladura de naranjas y un polvo de hojas de menta secas, o té verde matcha.

Tip!

ALMIDÓN DE MAÍZ

Se pueden reemplazar 2 tazas de harina por 1 de **almidón de maíz Chango**.



ENCONTRÁ RECETAS Y MUCHO MÁS EN: www.chango.com.ar