

Mosaico de iogurte e manga

Uma receita do restaurante Marcus - Gilles Joye

MARCUS
Gilles Joye





Mosaico de iogurte

Ingredientes

- 2,5 g de agar agar
- 2,5 g de gelatina
- 300 g de iogurte Pur Natur Greek Style
- 100 cl de leite Pur Natur

Modo de preparação

Misture os ingredientes e leve a ferver.

Mosaico de manga

Ingredientes

- 2,5 g de agar agar
- 2,5 g de gelatina
- 400 g de manga Boiron

Modo de preparação

Deixe ferver, verta ambas as cores uma sobre a outra numa placa e corte.

Gel de manga

Ingredientes

- 15 g de agar agar
- 1 l de puré de manga Boiron

Modo de preparação

Misture os ingredientes, deixe ferver e misture.

Gel de iogurte cremoso

Ingredientes

- 1 l de iogurte natural Pur Natur

Modo de preparação

Coloque o iogurte num morim e deixe escorrer.



Sorvete de bergamota

Ingredientes

- 1 l de sumo de bergamota
- 850 cl de água
- 750 g de açúcar

Modo de preparação

Misture e coloque na máquina de gelados.

Espiral de açúcar

Ingredientes

- Isomalte
- Corante amarelo

Modo de preparação

Deixe derreter o isomalte com o corante amarelo num pequeno tacho, deixe arrefecer até à temperatura adequada e faça rolinhos com um espeto de pau.

Crumble

Ingredientes

- 250 g de manteiga Pur Natur
- 350 g de açúcar de cana
- 230 g de farinha
- 260 g de amêndoa em pó
- 2 g de levedura

Modo de preparação

Misture os ingredientes e leve ao forno a 170°, esmagar até fazer crumble.

Apresentação

Coloque o mosaico no prato, termine com pontinhos de gel de iogurte e de manga, coloque uma espiral de açúcar no topo. Disponha ao lado o crumble e, sobre o mesmo, o sorvete de bergamota.

Enfeite com algumas folhas de hortelã.

Bom apetite!