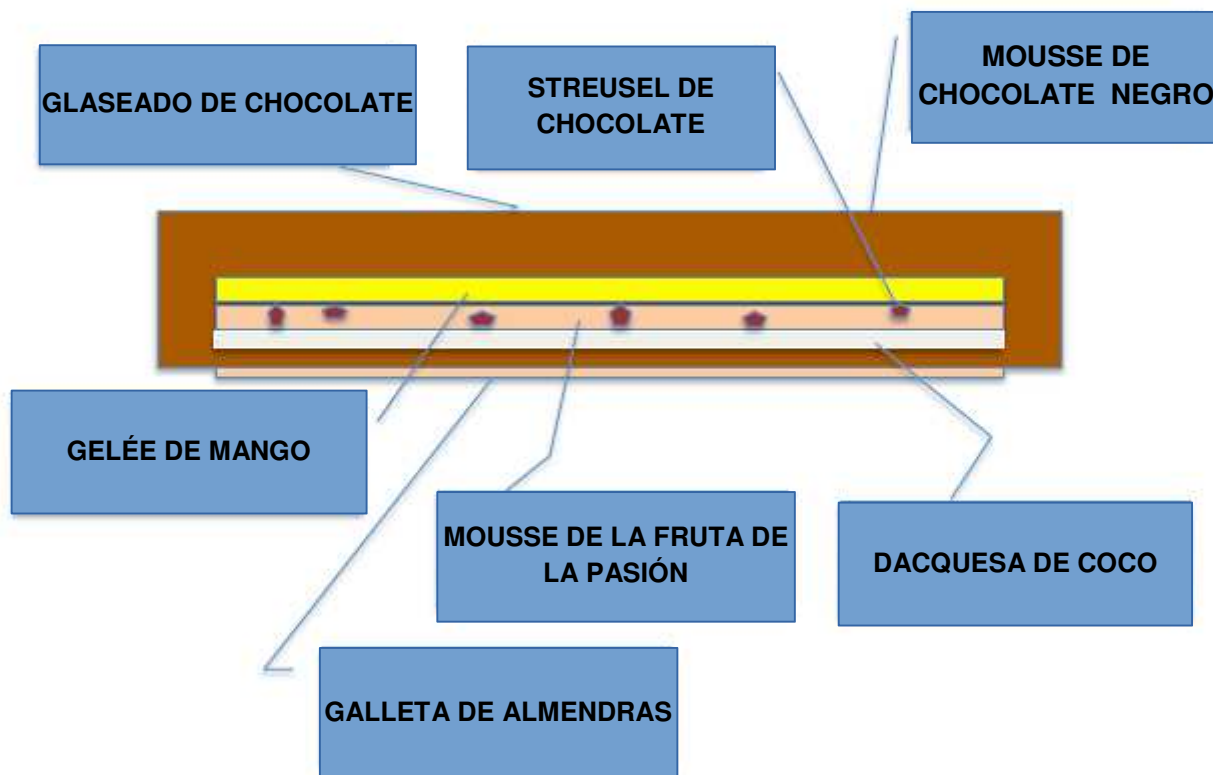


COMPOSICIÓN



MAYA

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO:

250 g de paté à bombe
150 g de chocolate negro 70%
150 g de crema fresca
450 g de crema batida
8 g de gelatina en polvo

PATÉ À BOMBE:

500 g de azúcar
120 ml de agua
360 g de yema de huevos
40 g de azúcar



GELÉE DE MANGO:

1000 g de pulpa de mango
250 g de azúcar
20 g de gelatina en polvo

MOUSSE DE LA FRUTA DE LA PASIÓN:

150 g de fruta de la pasión (10% de azúcar)
150 g de merengue italiano
15 g de gelatina en polvo
700 g de nata de montar de 35% MG

DACQUESA DE COCO:

180 g de harina de almendras
100 g de polvo de coco
220 g de azúcar
350 g de clara de huevo
120 g de azúcar

GLASEADO DE CHOCOLATE:

130 g de agua
100 g de crema
170 g de jarabe de glucosa
200 g leche condensada
100 g de cacao en polvo
240 g de azúcar
15 g de gelatina en polvo
75 g de agua

STREUSEL DE CHOCOLATE:

200 g de harina de almendras
160 g de harina
40 g de cacao en polvo
200 g de azúcar
180 g de mantequilla
5 g de sal
100 g de chocolate negro

GALLETA DE ALMENDRAS:

170 g de azúcar glas
330 g de huevos
220 g de clara de huevo
60 g de azúcar
70 g de harina
170 g de harina de almendras
60 g de mantequilla

