

Galletartitas con chocolate blanco y crema de Mango. Receta.



El sol se abre paso y deja atrás una madrugada de lluvia constante. Lluvia bonita, suave, fecunda; de esa que empapa la tierra sin ahogarla.

Disfruto de los primeros rayos mientras tomo mi café con una galletartita. Reflexiono y me preparo para las mil cosas que tengo que hacer hoy.

Debo darme prisa en terminar este post y ponerme a cocinar como una loca.

Siempre dije que nunca sería una madre de las que preparan tuppers y aquí estoy, alistando cremas de verduras y salsa boloñesa para alimentar a un regimiento. Podría no hacerlo y sé que mis niños se alimentarían bien igualmente, pero me gusta pensar que ellos saben que en esos cacharros no va tan solo comida.

Mañana mi casa se quedará muda, vacía; y aunque en breve volveré a disfrutar de mí conmigo misma, echaré de menos los cuatro pares de zapatillas en la entrada, las maletas en el salón y el cesto de ropa sucia rebosando. Las canciones mañaneras, los gritos de mi hijo llamándome “Paquita” o las tardes de sofá, café y Netflix con mi niña.

Me alivia pensar que su marcha aún no es definitiva y que esta etapa de estudiantes nos prepara a todos para cuando vuelen del nido completamente.

Y cuando eso pase, yo seguiré haciéndoles tuppers, aunque no los necesiten, para seguir diciendo a mi manera, lo mucho que les quiero.

Me termino el café y me enfundo el delantal. !Madre mía qué buena estaba la galletartita! Creo me me tomaré otra para merendar.

Tienes que animarte a prepararlas, te garantizo que son capaces de endulzar hasta los días más amargos.

Aquí dejo la receta para hacerlas paso a paso. Espero que te guste.

Besos.

CLAVES

- . Ingredientes principales: harina de trigo, mantequilla, chocolate blanco, mascarpone, mango.
- . Plato: postre, desayuno, merienda.
- . Estilo: cocina festiva, repostería, cocina Costa tropical.
- . Tiempo: Medio.
- . Precio: Medio.
- . Dificultad: Media.
- . Cantidad: 12 unidades

Ingredientes

Para las galletas

- 500 gr. de harina de trigo especial repostería.
- 250 gr. de mantequilla sin sal.
- 125 gr. de azúcar glasé.
- 75 gr de nata (mínimo 35% materia grasa).
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 Cucharada extra de mantequilla, para engrasar los moldes.

Para la crema de mango

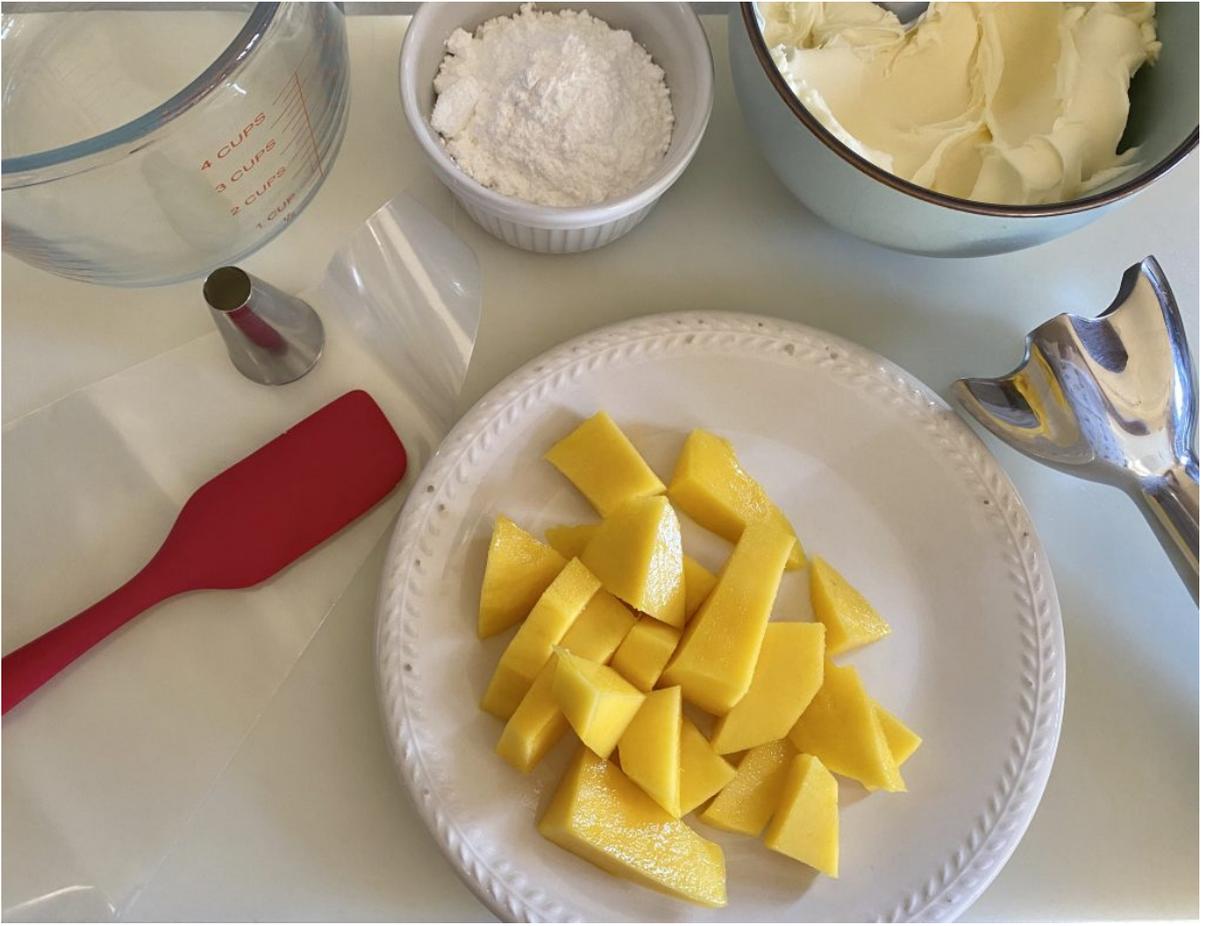
- 150 gr. de pulpa de Mango.
- 250 gr. de queso mascarpone.
- 40 gr. de azúcar glasé.

Para la crema de chocolate

- 200 gr. de chocolate blanco.
- 100 gr. de nata (mínimo 35% materia grasa).









Utensilios

Para las galletas

- Horno.
- Rodillo
- Moldes de tartaletas pequeñas.
- Colador grande o tamizador.
- Papel vegetal de horno.
- Moldes de tartaletas pequeñas.
- Cortador circular de galletas.
- Papel film.
- Varillas niveladoras repostería.

Para la crema de mango

- Batidora tipo miniprimer y varillas.
- manga pastelera desechable y boquilla redonda.
- lengua silicona.

Para la crema de chocolate

- varillas.
- cazo pequeño.
- microondas.

Elaboración paso a paso

Las galletas

Comenzamos preparando nuestras galletas y para ello cogemos los ingredientes necesarios que eran:

- 500 gr. de harina de trigo especial repostería.
- 250 gr. de mantequilla sin sal.
- 125 gr. de azúcar glasé.
- 75 gr de nata (mínimo 35% materia grasa).
- 1/2 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 Cucharada extra de mantequilla, para engrasar los moldes.



En una superficie lisa ponemos la harina formando una montaña y le tamizamos encima el azúcar, le hacemos un hueco en el centro simulando un volcán y

añadimos dentro la mantequilla en pomada (reblandecida pero no líquida), la nata y la vainilla y trabajamos la masa con las manos hasta que se despegue fácilmente. Le damos forma de bola a la masa, la envolvemos en papel de film y la metemos en la nevera durante 15 minutos.



Ponemos a calentar el horno a 180°C con calor arriba y abajo.

Mientras, engrasamos los moldes de las tartaletas con la cucharada de mantequilla y empezamos a pasar el rodillo a la masa para cortar nuestras galletas.

Hacemos primero la mitad de la masa para que sea más fácil de aplastar.

Para ello colocamos el trozo de masa entre las varillas niveladoras, lo cubrimos con un papel vegetal de horno y pasamos el rodillo hasta tener una plancha de 1 cm. de grosor.





Recortamos con el cortador circular de galletas y vamos colocando sobre los moldes engrasados.

Ajustamos la masa a los moldes presionándola suavemente con las llemas de los dedos. Repetiremos este paso hasta tener todas las galletas (yo he preparado 6, pero pueden salir hasta 12 y sobrarnos incluso algo de masa con la que podremos hacer algunas galletas más pequeñas si queremos).

Una vez que tengamos rellenos todos los moldes, los colocamos sobre la rejilla del horno precalentado y horneamos durante 20 minutos aproximadamente, hasta que estén doraditas.









Las sacamos del horno y las dejamos templar un poco antes de desmoldarlas y dejarlas enfriar completamente sobre la rejilla del horno.

Las reservamos.





La Crema de mango

Mientras horneamos nuestras galletas, continuamos con el resto de las elaboraciones. Podemos preparar ahora la crema de mascarpone y mango, para la que necesitaremos:

- 150 gr. de pulpa de Mango.
- 250 gr. de queso mascarpone.
- 40 gr. de azúcar glasé.



Preparamos primero nuestra manga pastelera, colocándole la boquilla y poniéndola en un vaso o recipiente alto para que sea más fácil rellenarla.







■ Ponemos la pulpa de mango en un recipiente, añadimos el azúcar glasé y trituramos con la miniprimer hasta tener una crema muy fina.









■ Incorporamos el queso mascarpone y mezclamos bien con ayuda de las varillas, hasta tener una crema homogénea, con ambos ingredientes bien integrados. Con ayuda de la lengua de silicona, ponemos la crema dentro de la manga pastelera y la reservamos en la nevera hasta el momento de emplatar.









La crema de chocolate blanco

Seguimos preparando el relleno de crema de chocolate blanco y para ello necesitaremos:

- 200 gr. de chocolate blanco.
- 100 gr. de nata (mínimo 35% materia grasa).



Ponemos a calentar la nata en el cazo, mientras damos al chocolate blanco un par de golpes de calor en el microondas de 30 segundos cada uno. Le añadimos la nata en cuanto esta empieza a hervir y batimos con las varillas hasta tener una crema espesa y sin grumos. Reservamos.

















Montaje

Con las galletas ya frías, la crema de chocolate templada y la crema de mascarpone y mango fresquita, pasamos a emplatar añadiendo para decorar: una cucharadita de polvo de pistachos tostados (que espolvorearemos con un colador pequeño) y unas hojitas de albahaca o menta fresca (esto último es opcional).



Rellenamos nuestras galletas con la crema de chocolate blanco. Cubrimos con la crema de mascarpone y mango, como se ve en las fotos y espolvoreamos con el polvo de pistacho.









Decoramos con un par de hojitas de albahaca o menta fresca y ya tenemos nuestras deliciosas galletartitas listas para disfrutar.

A qué esperas para probarlas?





