



Mango Cake nace como una celebración del sabor tropical en su forma más elegante. Sobre una base suave y húmeda de *Cream Cake*, el mango aporta frescura, color y una dulzura natural que transforma cada porción en una experiencia ligera, vibrante y memorable. Es un pastel pensado para conectar con momentos de disfrute, evocando días soleados, frutas maduras y el placer de un postre que combina textura, aroma y equilibrio.

Característica clave: su base de *Cream Cake* brinda una miga tierna y estable, ideal para resaltar el sabor del mango y mantener una excelente experiencia de consumo.

BASE CAKE TIPO ESPONJA:

Ingredientes:	Peso en gramos
Tegral Satin Cream Cake Vainilla	1000
Impulsor	10
Huevo	350
Aceite	300
Agua	250
Ralladura de Limón	Al gusto

MÉTODO:

Mezcle todos los ingredientes durante 5 minutos a velocidad media hasta homogeneizar.

Vierta la preparación en moldes engrasados con **Puralix**.

Hornee a 160 °C durante 25 a 30 minutos.

Enfríe antes de desmoldar.

GELIFICADO DE MANGO:

Ingredientes:	Peso en gramos
Topfil mango	500
Masa Gelatina	60

MÉTODO:

Prepare una masa de gelatina (5 partes de agua por 1 de gelatina en polvo) y refrigere durante 15 minutos.

Funda la gelatina e incorpórela al **Topfil Mango** hasta homogeneizar.

Moldee y congele hasta obtener una textura firme.

Reserve para decorar la superficie del pastel.

Finalice con **Ambiente Nata** según la decoración deseada.

COMO USAR AMBIENTE NATA

-Mantener el producto bien frío antes de batir, idealmente refrigerado entre 4 °C y 8 °C.

-Agitar el envase antes de abrir

-Verter en el bowl frío de la batidora.

-Batir a velocidad media hasta obtener la consistencia deseada: firme, aireada y estable.

-Una vez batida, usar para relleno, decoración o cobertura.