



Рекомендации по сочетанию с другими продуктами

Манго хорошо сочетается со следующими ингредиентами и продуктами:

- Молочные продукты - молоко, йогурт, крем, масло, творог и т.д.
- Кокосовое молоко/крем.
- Белый шоколад.
- Миндаль и миндальное молоко/крем.
- Несолёные сорта сыра, как Рикотта или Адыгейский сыр.
- Кардамон и корица

- **Лайм и перец чили (для создания индийского “чатни”).**
- **Лемонграсс при использовании в качестве акцента.**
- **Рис (сочетание манго+рис часто используется в восточной кухне).**
- **Сладкое мясо - лобстер, устрицы, сибас/окунь, свинина и т.д. в форме горячего соуса или чатни.**

*В общем манго хорошо сочетается с ингредиентами, также обладающими высоким уровнем микрени.

Манговое дайкири, приготовленное из темного рома, является классикой тропических напитков! Охлаждающие напитки на основе водки более всего популярны среди манговых коктейлей.

Сладкие манговые десерты хорошо сочетаются с молодым вином Рислинг или цитрусовым Совиньон блан. Коломбард или сочетание Коломбард-Шардоне со своим собственным вкусом тропического фрукта также хорошо дополняет манго.

Шардоне хорошо сочетается с пикантными блюдами из манго, а Пино-гри - с более острыми (как, например, мясное блюдо из курицы с манго, приготовленное в карибском или креольском стиле).

“Объект всеобщей любви - ароматные манго, чей сезон такой короткий, а плоды такие сладкие”. - Йотам Оттоленгхи

Йотам - шеф-повар из Израиля, ресторатор и телеведущий.

Наряду с Болливудом и крикетом, манго является национальной одержимостью в Индии: заголовки новостей объявляют о начале сезона; курьерские фирмы рекламируют услуги специалистов по доставке манго; уличные прилавки прогибаются под тяжестью плодов. Этот сорт тяжело поддается транспортировке, а это значит, что в супермаркетах, как правило, тяжело найти.

“Вкус манго это настоящий тропический праздник. Воистину божественный фрукт с шафраново-желтой мякотью и сладчайшим соком!”

Кзанте Клэй

Кзанте Клэй - шеф-повар, писатель и автор колонки в “The Telegraph”.

Тот, кто первым заметил, что манго следует наслаждаться, сидя в ванне, имел ввиду индийское манго. В отличие от безвкусных фруктов, которые можно найти в супермаркете (обычно сортов Кент, Кейтт или Томми Аткинс), вкус манго это настоящий тропический праздник. Воистину божественный фрукт с шафраново-желтой мякотью и сладчайшим соком!

Манговый семифредо

от Эдуарда Насырова

300мл жирной сметаны (25%) или сливок (33%) 250-300 мл пюре манго
3 яйца
3ст.л перетертой малины 4 ст. л мелкого сахара
50 г тертого шоколада (61%)

Взбейте сливки или сметану до пиков, аккуратно смешайте с пюре манго. В другой миске взбейте желтки с половиной сахара. Яичную смесь введите в мангово-сливочную и перемешайте. Белки взбейте с щепоткой соли до мягких пиков, добавьте сахар и продолжайте взбивать до более уверенных. Белки введите в основную смесь. В последнюю очередь добавьте шоколадную стружку (вмешивать нужно аккуратно). Форму застелите пленкой или фольгой, выложите треть подготовленной манговой массы, сверху распределите хаотично 1 ст. л. перетертой малины. Повторить операцию с оставшейся частью (то есть еще 2 раза). Форму затяните пленкой и отправьте в морозилку на 6-8 часов (или на ночь). Готовое semifreddo нарежьте на порционные кусочки и подавайте, украсив по желанию!

Манговый крем-брюле

от Эдуарда Насырова

200 мл пюре манго 300 мл сливок 10-15 %
1/3 стакана сахарной пудры 1 ч/л ванильного экстракта 6-7 желтков
немного сахара для карамели

Разотрите желтки с сахарной пудрой, добавьте подогретые сливки, пюре манго, ваниль и хорошо перемешайте. Разлейте массу в формочки, установите их в глубокий противень, налейте горячей воды в противень до середины высоты формочек и отправьте запекаться 60-80 минут при температуре 100-110°C. Готовый крем охладите в течение нескольких часов в холодильнике. Перед подачей присыпьте сахарной пудрой или мелким сахаром и с помощью гриля или горелки сделайте карамельную корочку!

Манговое Ласси

от Дассаны Амит

450 г пюре манго
2 чашки охлажденного густого йогурта
2-3 столовые ложки сливок 25%-30% жирности
½ чайной ложки молотого кардамона, 2 чайной ложки розовой воды и щепотка шафрана
4-5 столовых ложек сахара или меда по вкусу (необязательно, если пюре кажется сладким)
Несколько листьев мяты для украшения

Соедините пюре из манго с сахаром/медом, а затем добавьте охлажденный йогурт и сливки. Добавьте специи (кардамон, шафран и розовую воду или одну специю, по усмотрению). Встряхните все ингредиенты в шейкере со льдом, чтобы они хорошо перемешались и йогурт стал гладким. Разлейте манговое ласси по бокалам и украсьте листьями мяты.

Мороженое из манго

от Джейми Оливера

350 г пюре манго 30 г меда
Соки цедра одного лайма Свежая мята
250 г (1 стакан) натурального йогурта
Темный шоколад хорошего качества для украшения

Смешайте пюре манго, мед, мяту, сок лайма и щепотку цедры с йогуртом в блендере. Взбейте. Получившуюся воздушную смесь переместите в мелкую тару и оставьте в холодильнике на несколько часов. Разложите в креманки и подавайте, предварительно посыпав тертым шоколадом.

Милкшейк из манго

от Шармилии Джайпракаш

350 г пюре манго
500 мл холодного молока
Небольшой шарик ванильного мороженого 20-40 г сахара (или по вкусу)

Соедините пюре манго с сахаром и измельчите в блендере до однородного состояния. Добавьте молоко и снова размешайте. Затем добавьте шарик мороженого и смешайте в блендере до состояния крема. Подавайте охлажденным!

Манговое чатни (Сладкий и горячий соус)

от Ширли Кроули

300 г пюре манго 50 мл дистиллированного белого уксуса 60 г белого сахара
50 г коричневого сахара

- г молотой корицы
 - г молотого имбиря
- 0.6 г молотой смеси специй
0.2 г молотой гвоздики
0.5 г молотого мускатного ореха
½ маленького перца чили (мелко нарезанного, без семян)
0.4 г кошерной соли
¼ большого лука, мелко нарезанного
½ зубчика чеснока, мелко нарезанного 15 г золотого изюма
4 г свежего корня имбиря, мелко нарезанного

В большой кастрюле соедините уксус, белый и коричневый сахар, корицу, молотый имбирь, смесь специй, гвоздику, мускатный орех, чили и соль. Доведите до кипения. Помешивая, добавьте лук, чеснок, изюм и имбирь и доведите до кипения еще раз. Добавьте пюре манго, уменьшите огонь до минимума и варите на медленном огне, пока смесь не достигнет консистенции карамели/сиропа.

Вылейте смесь в стерилизованные банки для длительного хранения или подавайте при комнатной температуре.

Хранение пюре манго

Важно отметить, что пюре манго не содержит никаких искусственных ароматизаторов, красителей или консервантов. Сорт известен своей деликатной мякотью и мы хотим, чтобы наши клиенты наслаждались им настолько долго, насколько это возможно. После открытия банки, пюре необходимо хранить особым образом, чтобы не потерять вкус, текстуру и аромат фрукта. Здесь мы напишем о том, как продлить жизнь этого деликатного ингредиента, используя подходящие методы хранения.

Для использования в течение недели

Используйте пластиковый или стеклянный контейнер с плотной крышкой для хранения пюре в охлаждающем отделе холодильника. Если в вашем холодильнике отсутствует охлаждающий отдел, держите контейнер с пюре ближе к задней стенке холодильника.

Примечание: Не замораживайте пюре, если вы не хотите использовать его в талой форме. Существуют определенные ограничения по использованию замороженного и оттаявшего пюре, чтобы узнать о них больше, смотрите последний раздел.

Для использования в течение двух недель

Используйте пластиковый или стеклянный контейнер с плотной крышкой для хранения пюре в охлаждающем отделе холодильника. Если в вашем холодильнике несколько секций с разными температурными режимами, хранить пюре лучше всего при температуре от 0 до 8 градусов Цельсия.

Примечание:

Не замораживайте пюре, если вы не хотите использовать его в талой форме. Существуют определенные ограничения по использованию замороженного и оттаявшего пюре, чтобы узнать о них больше, смотрите последний раздел.

Для использования в течение месяца

Для длительного хранения пюре без замораживания, его необходимо переместить в пищевой пластиковый контейнер и хранить под плотной крышкой в промышленном холодильнике с низкой влажностью при температуре 2-4 градуса Цельсия.

Примечание: Промышленные холодильники, работающие на этом интервале температур, сохраняют свежесть пюре без полного замораживания. Этот метод используется для хранения открытых банок с икрой до 4 недель.

Для использования в течение шести месяцев.

После открытия банки, немедленно переместите часть содержимого (или все содержимое) в пищевой пластиковый контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Поместите его в морозильную камеру и поддерживайте температуру около -20 градусов Цельсия.

Всякий раз, когда это необходимо, вы можете разморозить пюре до комнатной температуры и использовать его для приготовления блюд.

Единственным недостатком этого метода является то, что пюре нельзя замораживать несколько раз. Частое замораживание портит деликатную текстуру пюре.