jordibordas x Sosa x adamance

RECETA

Tarta cremosa de mango y fruta de la pasión

Receta creada por Jordi Bordas para Sosa y Adamance



© Jordi Bordas, 2026

jordibordas x Sosa x adamance

RECETA

receta para 3 tartas de 20 cm de diámetro

FREE VEGAN FIBER SOURCE

CANTIDADES POR PIEZA

350 g Sablé de almendra
800 g Cremoso de mango y fruta de la pasión
50 g Glaseado de fruta de la pasión
Dados de mango
Semillas de fruta de la pasión



VALORES NUTRICIONALES POR 100 G									PARÁMETROS DE FORMULACIÓN	
kcal	Agua	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	de los cuales fibra	Proteínas	Grasas	de las cuales saturadas	Sal	Puntos de dulzor	Extracto seco
260.15	50.37 %	32.50 %	20.79 % naturales: 5.24 % añadidos: 15.55 %	3.00 %	1.40 %	14.89 %	11.49 %	0.23 %	22.91/100 g	49.63 %

© Jordi Bordas, 2026

RECETAS

SABLÉ DE ALMENDRA CLEAN LABEL

150 g	Agua (a 20 °C)	10.00 %
225 g	Azúcar	15.00 %
15 g	FlaxFiber **SOSA** (tamizado)	1.00 %
180 g	Grasa de coco desodorizada (a 35 °C)	12.00 %
75 g	Aceite de girasol desodorizado (a 20 °C)	5.00 %
180 g	Harina de almendra (tamizada)	12.00 %
582 g	Harina de arroz (tamizada)	38.80 %
90 g	Almidón de maíz (tamizado)	6.00 %
3 g	Sal	0.20 %

Según el tipo de harina y su capacidad de absorción, puede ser necesario añadir hasta un 2 % más de agua a la receta para conseguir una hidratación adecuada de la masa.

Mezclar el agua y el azúcar con la túrmix hasta que el azúcar se disuelva por completo. Añadir la fibra de lino, la grasa de coco y el aceite de girasol, y emulsionar enérgicamente con la túrmix durante 2 minutos.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora planetaria con la pala a velocidad baja, hasta obtener una textura homogénea.

Estirar la masa entre dos tapetes de silicona a un grosor de 4 mm y congelar.

*Retirar los tapetes de silicona, cortar 3 discos con el **aro para la base de las tartas** y tiras de 6 cm de ancho.*

*Forrar los laterales de los **moldes para las tartas** con las tiras de sablé y dar forma a la masa poco a poco, presionándola con el mango de un utensilio de un grosor similar al de las estrías del molde. Colocar los discos de sablé en la base de los moldes y presionar suavemente los laterales para unirlos al resto de la masa. Congelar.*

Pinchar la base de las tartas con un tenedor y precocer a 150 °C durante 25 minutos en horno ventilado con el tiro abierto.

Dejar enfriar a temperatura ambiente (20 °C), desmoldar y pintar el interior y el exterior con grasa de coco fundida.

© Jordi Bordas, 2026

RECETA

CREMOSO DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

CLEAN LABEL

260 g	Azúcar	10.00 %
10.4 g	Gracila Gel **SOSA**	0.40 %
1510 g	Puré de mango **ADAMANCE**	58.20 %
390 g	Puré de fruta de la pasión **ADAMANCE**	15.00 %
390 g	Grasa de coco desodorizada (a 35 °C)	15.00 %
15.6 g	FlaxFiber **SOSA**	0.60 %
15.6 g	Levadura nutricional	0.60 %
5.2 g	Sal	0.20 %

Mezclar el azúcar y el Gracila Gel.

Calentar los purés a 30 °C en un cazo, incorporar la mezcla de azúcar y llevar a ebullición sin dejar de remover.

Mezclar la grasa de coco, la fibra de lino, la levadura nutricional, la sal y la preparación anterior, y emulsionar enérgicamente con la túrmix durante 2 minutos.

Dejar gelificar ligeramente, trabajar con una espátula para homogeneizar la textura e introducir en una manga pastelera con una boquilla de 8 mm de diámetro.

Pintar con cuidado el exterior de los sablés con agua, con ayuda de un pincel, y volver a introducirlos en los moldes para las tartas.

Escudillar 800 g de cremoso dentro de los sablés y dejar cuajar en la nevera durante 4-6 horas.

© Jordi Bordas, 2026

RECETA

GLASEADO DE FRUTA DE LA PASIÓN

182 g	Azúcar	26.00 %
39.2 g	Proglaçage **SOSA**	5.60 %
198 g	Agua	28.40 %
140 g	Oligofruct **SOSA**	20.00 %
140 g	Puré de fruta de la pasión **ADAMANCE**	20.00 %

Mezclar el azúcar y el proglaçage.

Calentar el agua a 30 °C en un cazo e incorporar la mezcla de azúcar. Calentar a 45 °C, incorporar el Oligofruct y el puré, y llevar a ebullición sin dejar de remover.

Dejar gelificar en la nevera.

Calentar el glaseado a 85 °C y escudillar 50 g en las tartas, sobre el cremoso de mango. Dejar gelificar en la nevera.

Decorar con dados de mango de unos 5 x 5 mm y semillas de fruta de la pasión.

Desmoldar y conservar en la nevera.

El producto final puede conservarse en la nevera hasta 3 días y debe consumirse dentro de este plazo.

Servir a 2-4 °C.

© Jordi Bordas, 2026

OPCIONES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de elaboración de la tarta puede realizarse de varias formas:

Sablé:

El sablé horneado y cubierto puede congelarse solo. Para descongelarlo, hornear a 150 °C unos 8-10 minutos. Después, pintar con grasa de coco para crear una capa protectora que evite que la masa se reblandezca.

Relleno cremoso:

Una vez elaborado, el relleno cremoso puede conservarse en la nevera durante 5-7 días. También puede congelarse. En ambos casos, antes de utilizarlo, debe calentarse a 60 °C para reactivar el gelificante y asegurar que funcione correctamente durante la cocción.

Opción 1:

Terminar la tarta, cubrirla perfectamente y congelar. Para descongelar, hornear directamente a 150 °C unos 40 minutos, hasta que el centro de la tarta alcance 60 °C.

Por último, terminar con el glaseado de fruta de la pasión y decorar.

Opción 2:

Terminar la tarta, cubrirla perfectamente, congelar y descongelar en la nevera durante la noche. Para recuperar la textura crujiente, una vez descongelada, hornear a 150 °C unos 20 minutos.

Por último, terminar con el glaseado de fruta de la pasión y decorar.

Sea cual sea la opción, dejar reposar la tarta en la nevera 4-6 horas antes de servir para que el relleno tenga la consistencia adecuada.

MOLDES Y MARCOS

Nombre	Forma	Cantidad	Material	Base	Altura
Aro para la base	Aro	1	Inox	16 cm Ø	-
Moldes para las tartas	Molde de quiche perforado	3	Inox	20 cm Ø	5 cm

© Jordi Bordas, 2026