

PORCIÓN INDIVIDUAL NARANJA Y ZANAHORIA

Advanced level

Combina la suave dulzura de la zanahoria con la frescura de la naranja, que equilibra y suaviza el sabor intenso y azucarado, generando una perfecta armonía.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pastry Chef

CÁSCARA EXTERNA

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6 %

- Templa el chocolate y crea la lámina dentro del molde.
- Deja cristalizar.
- Retira del molde y con la ayuda de un cepillo de alambre traza líneas en la cáscara externa.

NAMELAKA DARK GIANDUIA

leche entera (con 3,5 % de materia grasa)	250g
GLUCOSA	10g
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	320g
crema líquida con 35 % de materia grasa	200g
LILLY NEUTRO	35g

-Calienta la leche con la glucosa a unos 60°C, añade LILLY NEUTRO y mezcla con una batidora de inmersión.
-Añade el chocolate sin dejar de mezclar.
-Añade la crema fría de a poco sin dejar de mezclar.
-Cubre parte de la namelaka con papel film y refrigera durante al menos 4 horas. Vierte el resto de la namelaka en el molde para realizar la decoración final y refrigera.

PROCEDIMIENTO

FRUTTIDOR ARANCIA	200g
agua	40g
LILLY NEUTRO	40g

- Calienta Fruttidor en el microondas.
- Añade agua y Lilly y mezcla con una batidora de inmersión.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

TARTA DE ZANAHORIA

CEREAL'EAT CAKE	1000g
aceite de semillas	200g
agua	300g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	150g
VIGOR BAKING	10g
zanahorias en juliana	150g
canela en polvo	

- Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria con una hoja a velocidad media durante unos 5 minutos.
- Coloca el pastel de zanahorias en una bandeja de horno.
- Hornea a 170-175°C durante unos 8/10 minutos.

COMPOSICIÓN FINAL

- Monta la namelaka y prepara dentro de la cáscara de chocolate hasta la mitad.
- Haz una capa de gel de naranja.
- Introduce el disco de tarta de zanahoria hasta los bordes de la cáscara.
- Cierra todo con la namelaka vertida previamente en el molde.
- Decora con CUTE BUNNY y CAROT de Dobla.