



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
Pasticciere

CÁSCARA EXTERNA

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6 %

- Templar el chocolate y crear la lámina dentro del molde.
- Dejar cristalizar.
- Retirar del molde y con la ayuda de un cepillo de alambre trazar líneas en la cáscara externa.

NAMELAKA DARK GIANDUIA

leche entera (con 3,5 % de materia grasa)

GLUCOSA

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA

FONDENTE

crema líquida con 35 % de materia grasa

LILLY NEUTRO

250g

10g

320g

200g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PROCEDIMIENTO

FRUTTIDOR ARANCIA

agua

LILLY NEUTRO

200g

40g

40g

- Calienta Fruttidor en el microondas.

- Añade agua y Lilly y mezcla con una batidora de inmersión.

TARTA DE ZANAHORIA

CEREAL'EAT CAKE

aceite de semillas

agua

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa

VIGOR BAKING

zanahorias en juliana

canela en polvo

1000g

200g

300g

150g

10g

150g

- 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.



Extraordinary
made simple.