



MONOPORZIONE ARANCIA E CAROTA

👨🍳 Livello intermedio

unisce la dolcezza morbida della carota con la freschezza dell'arancia, che bilancia e smorza il sapore intenso e zuccherino, creando un equilibrio perfetto.



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani
Pasticciere

UOVO ESTERNO

RENO X CIOCCOLATO AL LATTE 33,6%

- qb
- Temperare il cioccolato e realizzare la camicia all'interno dello stampo.
 - Lasciar cristallizzare.
 - Rimuovere dallo stampo e con l'aiuto di una spazzola in ferro andare a creare delle linee sul guscio esterno.

NAMELAKA GIANDUIA FONDENTE

latte intero

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA

FONDENTE

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

- 250g
- 10g
- 320g
- 200g
- 35g
- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
 - Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.
 - Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
 - Una parte di namelaka coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore, mentre un'altra parte di namelaka versarla all'interno dello stampo per la decorazione finale e congelare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA

acqua

LILLY NEUTRO

200g

40g

40g

- Scaldare il Fruttidor a microonde.

- Aggiungere acqua e Lilly e mixare con frullatore a immersione.

- Inserire il gelificato all'interno della sac a poche.

CAKE ALLA CAROTA

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

burro 82% m.g. - morbido

VIGOR BAKING

carote a filetti

cannella in polvere

1000g

200g

300g

150g

10g

150g

qb

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 5 minuti.

- Depositare il cake alle carote su teglia da forno.

- Cuocere a 170-175°C per circa 8/10 minuti.

- Tagliare il cake in modo che entri nel guscio di uovo precedentemente realizzato.

COMPOSIZIONE FINALE

- Montare la namelaka e dressare all'interno nel guscio di cioccolato fino alla sua metà.

- realizzare uno strato di gelificato all'arancia.

- Inserire il dischetto di cake alla carota fino ai bordi del guscio.

- Chiudere il tutto con la namelaka colata precedentemente nello stampo.

- Decorare con CUTE BUNNY e CAROT di Dobra.



Extraordinary
made simple.