

TEARDROP - GINGER DARK

Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato, passion fruit, zenzero e arancia



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCUIT AL CIOCCOLATO

IRCA GENOISE CHOC	400g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti. Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200ºC per circa 6-8 minuti.
uova intere	400g	

GELATINA ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA	500g	Mescolare il LILLY NEUTRO con l'acqua calda in modo che si dissolva. Incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA e miscelare. Dosare in stampini a forma di semisfere e porre in abbattitore.
LILLY NEUTRO	75g	
acqua	75g	

CREMA INGLESE ALLO ZENZERO

latte fresco intero	200g	Mescolare con frusta senza montare i tuorli e lo zucchero. Aggiungere latte e panna precedentemente riscaldati e portare il composto a 82°C. Aggiungere lo zenzero grattugiato e far raffreddare.
panna 35% m.g.	200g	
tuorlo d'uovo	80g	
zucchero semolato	40g	
zenzero fresco grattugiato	8g	

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E ZENZERO

crema inglese allo zenzero	500g	Riscaldare la crema inglese allo zenzero a circa 45°C. Versare poco alla volta SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% fuso a 45ºC. Aggiungere LILLY NEUTRO ed emulsionare con l'aiuto di un mixer a immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	285g	
LILLY NEUTRO	17.5g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GLASSA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT

MIRROR NEUTRAL	400g	Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione senza incorporare aria. Al momento dell'uso riscaldare a 40°C per glassare la superfice della monoporzione.
polpa di passion fruit	70g	
succo di arancia	30g	

COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit al cioccolato alla base del DOBLA TEARDROPS BAMBOO DARK.
Appoggiare sul biscuit una semisfera di gelatina all'arancia.
Farcire con il cremoso al cioccolato al latte e zenzero ed abbattere.
Stendere uno strato di glassa all'arancia e passion fruit sulla superficie del dolce.
Decorare con un triangolo di arancia fresca e con DOBLA BALL GREEN WHITE GOLD.