



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
uova intere

400g
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 200°C per circa 6-8 minuti.

GELATINA ALL'ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA
LILLY NEUTRO
acqua

500g
75g
75g

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.

CREMA INGLESE ALLO ZENZERO

latte fresco intero
panna 35% m.g.
tuorlo d'uovo
zucchero semolato
zenzero fresco grattugiato

200g
200g
80g
40g
8g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E ZENZERO

crema inglese allo zenzero
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%
LILLY NEUTRO

500g
285g
17.5g

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

GLASSA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT

MIRROR NEUTRAL
polpa di passion fruit
succo di arancia

400g
70g
30g

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
superficie della monoporzione.

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.



Extraordinary
made simple.