



TEARDROP - GINGER DARK

chef Livello avanzato

Monoporzione al cioccolato, passion fruit, zenzero e arancia

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

PREPARAZIONE

400g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

400g Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lasciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

GELATINA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

500g Mescolare il LILLY NEUTRO con l'acqua calda in modo che si dissolva.

75g Incorporare il FRUTTIDOR ARANCIA e miscelare.

75g Dosare in stampini a forma di semisfere e porre in abbattitore.

CREMA INGLESE ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200g Mescolare con frusta senza montare i tuorli e lo zucchero.
200g Aggiungere latte e panna precedentemente riscaldati e portare il composto
80g a 82°C.
40g Aggiungere lo zenzero grattugiato e far raffreddare.
8g

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E ZENZERO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

GLASSA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL
polpa di passion fruit
succo di arancia

PREPARAZIONE

400g Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione senza
70g incorporare aria.
30g 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.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE