

TEARDROP - GINGER DARK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO, PASSION FRUIT, ZENZERO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 400	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.
UOVA INTERE	g 400	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

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

CREMA INGLESE ALLO ZENZERO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE FRESCO INTERO	g 200	Mescolare con frusta senza montare i tuorli e lo zucchero.
PANNA 35% M.G.	g 200	Aggiungere latte e panna precedentemente riscaldati e portare il composto a 82°C.
TUORLO D'UOVO	g 80	Aggiungere lo zenzero grattugiato e far raffreddare.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40	
ZENZERO FRESCO GRATTUGIATO	g 8	



CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E ZENZERO

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

GLASSA ALL'ARANCIA E PASSION FRUIT

INGKEDIENTI	PREPARAZIUNE
MIRROR NEUTRAL	g 400 Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di un mixer ad immersione senza incorporare aria.
POLPA DI PASSION FRUIT	g 70 Al momento dell'uso riscaldare a 40°C per glassare la superfice della monoporzione.
SUCCO DI ARANCIA	g 30

DDEDADAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

INODEDIENTI

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 PER TE DA **Oriol Portabella**

PASTICCIERE



