



MONOPORZIONE ARANCIA E CAROTA

UNISCE LA DOLCEZZA MORBIDA DELLA CAROTA CON LA FRESCHEZZA DELL'ARANCIA, CHE BILANCIA E SMORZA IL SAPORE INTENSO E ZUCCHERINO, CREANDO UN EQUILIBRIO PERFETTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



UOVO ESTERNO

INGREDIENTI

RENO X LATTE 34%

PREPARAZIONE

- Q.B.
- 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

INGREDIENTI

LATTE INTERO
GLUCOSIO
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE
PANNA 35% M.G.
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- g 250
g 10
g 320
g 200
g 35
- 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.

GELIFICATO ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

- 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

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 200
ACQUA	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
VIGOR BAKING	g 10
CAROTE A FILETTI	g 150
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

PREPARAZIONE

- 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.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE