



## ARANCIA

### MONOPORZIONE FRUTTATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAN DI SPAGNA

##### INGREDIENTI

SFRULLA	g 500
UOVA - TIEPIDE	g 300
ACQUA	g 100

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

#### NAMELAKA ALL'ARANCIA

##### INGREDIENTI

LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 200
JOYPASTE ARANCIA	g 30
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 40

##### PREPARAZIONE

Far bollire il latte con la JOYPASTE ARANCIA, sciogliere poi il LILLY NEUTRO con una frusta, aggiungere il cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione. Terminare con la panna fresca a filo.

Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo per tutta la notte.

#### BAGNA AL GRAND MARNIER

##### INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 750
GRAND MARNIER	g 250

##### PREPARAZIONE

Far bollire l'acqua poi aggiungere lo zucchero e alla temperatura di 40°C aggiungere il grand marnier.

## COMPOSIZIONE FINALE

Nella cup arancia inserire un disco pan di spagna bagnato con la bagna alcolica, coprire con il FRUTTIDOR ARANCIA .  
Con un sac à poche con bocchetta rigata dressare la namelaka all'arancio .  
Decorare con canditi arancio e decorazione SPLASH DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF