



TEARDROP - GINGER DARK

Monoporzione al cioccolato, passion fruit, zenzero e arancia

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 400

UOVA INTERE

g 400

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

g 500

LILLY NEUTRO

g 75

ACQUA

g 75

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO

g 200

PANNA 35% M.G.

g 200

TUORLO D'UOVO

g 80

ZUCCHERO SEMOLATO

g 40

ZENZERO FRESCO GRATTUGIATO

g 8

PREPARAZIONE

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.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E ZENZERO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE ALLO ZENZERO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

LILLY NEUTRO

g 500

g 285

g 17.5

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

POLPA DI PASSION FRUIT

SUCCO DI ARANCIA

g 400

g 70

g 30

PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOl PORTABELLA**

PASTICCIERE

