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 gran 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