



## TEARDROP - GINGER DARK

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO, PASSION FRUIT, ZENZERO E ARANCIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC  
UOVA INTERE

g 400  
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  
LILLY NEUTRO  
ACQUA

g 500  
g 75  
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  
PANNA 35% M.G.  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZENZERO FRESCO GRATTUGIATO

g 200  
g 200  
g 80  
g 40  
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	g 500
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 285
LILLY NEUTRO	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	g 400
POLPA DI PASSION FRUIT	g 70
SUCCO DI ARANCIA	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

