

Carrot cake




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Carrot cake

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 15 carrot cakes

El día de antes:
Ganache montada IVOIRE
35 % vainilla y zumo
de zanahoria
Masa de carrot cake

El mismo día:
Tejas de zanahoria
Cocción de los carrot cakes
Glaseado eskimo
AZÉLIA 35 %
Montaje

Utensilios necesarios:
Aro inoxidable
(4,5 cm alto x 5 cm diámetro)
Licuadora
Canalón para las tejas

MASA DE CARROT CAKE

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

Tiempo de congelación: 2 horas

195 g Harina T45
265 g Azúcar
1,5 g Bicarbonato alimentario
1 g Levadura química
1 g Sal fina
110 g Huevos
90 g Aceite de pepitas de uva
75 g Mantequilla
4 Zanahorias ecológicas

Lavar las zanahorias y licuarlas con piel. Obtener 65 g de zumo y 155 g de fibras de zanahoria procedentes de la extracción. Mezclar los huevos con el azúcar y añadir el zumo de zanahoria, el aceite y la mantequilla fundida. Tamizar juntos la harina, la levadura química y el bicarbonato de sodio, y agregar a la mezcla anterior. Incorporar las fibras de zanahoria y mezclar. Filmar y reservar durante una noche en la nevera.

Cocción de los carrot cakes al día siguiente:

Engrasar y forrar cada aro con papel de horno (tira de unos 4,5 cm de alto y 10 cm de largo). Verter 60 g de masa de cake en cada aro. Cubrir los aros con papel de horno y una bandeja para que se horneen todos uniformemente. Hornear a 170 °C en horno ventilado durante 35 minutos. Sacar del horno y dejar que enfríen por completo.

Congelar durante 2 horas antes del montaje.

GANACHE MONTADA IVOIRE 35 % VAINILLA Y ZUMO DE ZANAHORIA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

75 g Zumo de zanahoria*
5 g Miel de acacia
½ Vaina de vainilla
NOROHY
100 g Chocolate IVOIRE 35 %
185 g Nata líquida entera fría

Calentar los 75 g de zumo de zanahoria con la miel y los granos de vainilla. Verter en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** fundido sin dejar de remover con la lengua pastelera. Añadir los 185 g de nata líquida fría y batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Filmar a piel y reservar durante una noche en la nevera.

*Consultar el consejo nutricional al final de la receta.

Carrot cake

(continuación)

TEJAS DE ZANAHORIA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 10 minutos

70 g Mantequilla
70 g Azúcar glas
70 g Harina
35 g Claras
35 g Zumo de zanahoria
CS* Extracto de zanahoria
*Cantidad deseada

Mezclar la mantequilla derretida con el azúcar glas. Incorporar la harina tamizada y, a continuación, las claras y el zumo de zanahoria. Reservar en la nevera durante 10 minutos. Escudillar las tejas en la forma y medida deseada y colocar fibra de zanahoria extraída por encima. Hornear a 170 °C en horno ventilado durante 6-7 minutos. Dar forma a las tejas con un canalón nada más salir del horno.

GLASEADO ESKIMO AZÉLIA 35 %

Tiempo de preparación: 10 minutos

200 g Chocolate **AZÉLIA 35 %**
20 g Aceite de pepitas de uva
50 g Avellanas picadas

Derretir el chocolate **AZÉLIA 35 %** a 45 °C y añadir el aceite de pepitas de uva. Mezclar con las avellanas picadas. Utilizar a unos 35 °C.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Preparar el glaseado eskimo de chocolate **AZÉLIA 35 %**. Sumergir los carrot cakes en el glaseado eskimo para glasearlos con cuidado de no glasear la parte superior. Montar la ganache **IVOIRE 35 %** de vainilla y zumo de zanahoria hasta obtener una textura ligera que se pueda manejar con la manga. Escudillar la ganache en cada cake con una manga con boquilla de 18 mm. Por último, colocar una teja de zanahoria encima de ganache.

Consejo del chef

Se puede sustituir las cantidades dadas de zanahoria (fibras y zumo) por la misma cantidad de remolacha para postres coloridos. Así se obtendrán cakes de remolacha.

Consejo nutricional

Con 1 kg de zanahoria se obtienen 200 g de zumo. En esta receta se usa toda la zanahoria, ¡no se tira nada!