

Carrot cake




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Carrot cake

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 15 carrot cake

Da preparare il giorno prima:

Ganache montata
IVOIRE 35% vaniglia
e succo di carota
Impasto per carrot cake

Da preparare il giorno stesso:

Tegole alla carota
Cottura delle carrot cake
Glassa pinguino
AZÉLIA 35%
Montaggio

Utensili per la preparazione:

Cerchio inox altezza
4,5 cm x diametro 5 cm
Estrattore di succo
Stampo per tegole

IMPASTO PER CARROT CAKE

Tempo di preparazione: 25 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

Tempo di congelamento: 2 ore

195 g Farina 00
265 g Zucchero semolato
1,5 g Bicarbonato alimentare
1 g Lievito chimico
1 g Sale fino
110 g Uova
90 g Olio di vinaccioli
75 g Burro
4 Carote Bio

Lavare le carote, quindi metterle nell'estrattore di succo senza pelarle. Mettere da parte 65 g di succo e 155 g di fibre di carota ottenuti dall'estrazione. Mescolare le uova con lo zucchero, quindi aggiungere il succo di carota, l'olio e il burro precedentemente fuso. Setacciare insieme la farina, il lievito chimico e il bicarbonato di sodio, quindi aggiungerli al composto precedente. Versare le fibre di carota e terminare di mescolare. Coprire con della pellicola e lasciare riposare una notte in frigorifero.

Il giorno successivo, cottura delle carrot cake:

Imburrare e foderare ogni cerchio con carta da forno (striscia alta circa 4,5 cm e lunga 10 cm). Versare 60 g di impasto per cake in ciascuno dei cerchi. Ricoprire i cerchi con carta da forno e disporre una teglia al di sopra in modo che le carrot cake cuociano in modo regolare. Cuocere a 170°C in forno ventilato, per 35 minuti. Togliere dal forno e lasciare raffreddare completamente. Congelare per 2 ore prima del montaggio.

GANACHE MONTATA IVOIRE 35% VANIGLIA E SUCCO DI CAROTA





Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

75 g Succo di carota*
5 g Miele di acacia
½ Baccello di vaniglia
NOROHY
100 g Cioccolato IVOIRE 35%
185 g Panna liquida 35% fredda

Scaldare i 75 g di succo di carota con il miele e i semi di vaniglia. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, mescolando con una spatola. Aggiungere i 185 g di panna liquida fredda e mixare il tutto con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per una notte intera.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com

Carrot cake

(seguito)

TEGOLE ALLA CAROTA

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 10 minuti

70 g Burro
70 g Zucchero a velo
70 g Farina
35 g Albumi
35 g Succo di carota
QB* Carote estratte
*quantità desiderata

Mescolare il burro precedentemente sciolto con lo zucchero a velo. Aggiungere la farina setacciata, poi gli albumi e il succo di carota. Conservare in frigorifero per 10 minuti. Disporre le tegole nella forma e dimensione desiderate e adagiare sopra la fibra di carota estratta. Cuocere a 170°C in forno ventilato per 6-7 minuti. Dare forma alle tegole utilizzando l'apposito stampo appena uscite dal forno.

GLASSA PINGUINO AZÉLIA 35%

Tempo di preparazione: 10 minuti

200 g Cioccolato **AZÉLIA 35%**
20 g Olio di vinaccioli
50 g Nocciole tritate

Far sciogliere il cioccolato **AZÉLIA 35%** a 45°C e aggiungere l'olio di vinaccioli.

Mescolare con le nocciole tritate. Utilizzare a 35°C circa.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 20 minuti

Preparare la glassa pinguino al cioccolato **AZÉLIA 35%**. Glassare le carrot cake immergendole nella glassa pinguino. Fare attenzione a non rivestire la parte superiore. Sbattere la ganache **IVOIRE 35%** vaniglia e succo di carota fino a ottenere una consistenza morbida e adatta ad essere lavorata con la tasca. Con una tasca dotata di bocchetta di 18 mm, disporre la ganache su ogni cake. Terminare disponendo una tegola alla carota sopra la ganache.

Il consiglio dei maestri pasticciere

È possibile sostituire le quantità indicate di carote (fibra e succo) con la stessa quantità di barbabietola, per un dessert coloratissimo. Otterrete una "barbabietola cake".

Consiglio nutrizionale

1 kg di carote permette di estrarre 200g circa di succo. In questa ricetta viene utilizzata tutta la carota, senza creare rifiuti.