

TORTA DI CAROTE AL PROFUMO DI ARANCIA

CAROTE	GR 165
UOVA INTERE	GR 139
ZUCCHERO SEMOLATO	GR 115
PUREA DI ARANCIA CESARIN	GR 60
FARINA FROLLA	GR 155
LIEVITO IN POLVERE	GR 8
OLIO SEMI GIRASOLE	GR 96
TOTALE PESO	GR 749

VELLUTATA DI FORMAGGI

Ingredienti:

PANNA FRESCA	GR 250
ZUCCHERO SEMOLATO	GR 100
GELATINA IN POLVERE	GR 8
ACQUA FREDDA	GR 40
MASCARPONE	GR 150
PHILADELPHIA	GR 150
TOTALE	GR 712

NAPPAGE ALBICOCCA

Ingredienti:

CONFETTURA DI ALBICOCCA CESARIN	GR 200
GELATINA NEUTRA CESARIN	GR 100
ACQUA	GR 80

FRAGOLINE E LIME

Ingredienti:

FRAGOLINE DI BOSCO	GR 100
LIME GRATTUGGIATO	NR ½
GELATINA NEUTRA	GR 10

Procedimento:

1. Frullare nel frullatore le carote fino a farle diventare una crema
2. Aggiungere alle carote l'olio e la scorza di arancia grattugiata
3. Montare le uova con lo zucchero semolato per circa dieci minuti
4. Unire alla montata di uova la crema di carote e le polveri setacciate
5. Dressare 500/510 gr di impasto nelle tortiere tonde da 20 cm oppure a cuore in silicone.
6. Scaldare il forno a 175°C infornare il prodotto per 25 minuti circa con valvola aperta e ventola a 3
7. Sformare le torte dagli stampi
8. Portare il nappage a bollore, glassare la torta e raffreddare a 4°C
9. Dressare con bocchetta la vellutata al mascarpone e vaniglia su tutta la superficie della torta
10. Decorare con fragoline al profumo di lime