EN 1 2 3 PASOS...

Paso 1

Corte en dos el pastel, en sentido longitudinal, y colóquelo en el plato.

Para preparar las rodajas de naranja a la sangría: cueza el vino tinto, la ginebra, el Grand Marnier, el zumo de naranja y la canela para obtener un caldo. Vierta el caldo sobre las naranjas peladas y déjelas reposar en el caldo durante dos días. Corte las naranjas en rodajas delgadas y coloque una rodaja en cada plato.

Para preparar los bombones de Grand Marnier: hierva la nata, agregue el chocolate blanco y el chocolate negro, cueza con la mantequilla hasta obtener el ganache y añada al final el Grand Marnier. Deje enfriar la masa y viértala después en las esferas huecas de chocolate negro, ciérrelas y báñelas con chocolate. Cubra los bombones solidificados con chocolate negro, espolvoree con crocante de avellanas y coloque uno en cada rodaja de naranja.

Paso 2

Espolvoree el crumble de nuez en el plato.

Para preparar el helado de Campari y naranja: hierva el zumo de naranja, la nata y la pasta de vainilla. Mezcle el azúcar con las yemas de huevo y agregue a la mezcla de nata y zumo de naranja hirviendo, a baja temperatura, mientras remueve constantemente. Agregue el Campari y congele en la máquina de hacer helados.

Con la cortadora, corte las naranjas en rodajas de 1 mm de ancho aproximadamente y déjelas secar a 60 ° C en el horno durante la noche.

Coloque una bolita ovalada de helado de Campari y naranja sobre el crumble de nueces y decore con un chip de naranja.

Paso 3

Corte la cáscara de naranja en tiras y escalde tres veces en agua, „hierva en seco" con azúcar y agua y páselas por el azúcar.

Decore el corte de naranja, chocolate y crisp con las tiras de naranja caramelizadas, las frambuesas y la barrita de chocolate blanco.

Haga un puré con las frambuesas, el azúcar y el espesante y, cuele a continuación. Disponga unas gotas grandes de salsa de frambuesa en el plato y decore con los berros.

erlenbacher®
...so backen Meister!

CORTES DE NATA

CORTES DE NATA

... sorprender con **momentos crujientes**

Más información en:

Recomendado por:
Andreas Scholz
Jefe de cocina
Hotel ESPERANTO, Fulda

Consejo...

Ingredientes para 24 porciones

		Cantidad	Ingrediente	Ejemplo de cálculo Precio en €
Paso 1	**erlenbacher backwaren**	12 ud.	Plancha Crujiente de Chocolate y Naranja (nro. de art. 8108944)	14,80*
	Rodajas de naranja a la sangría	6 ud.	naranjas	7,30*
		1 l	vino tinto	
		40 ml	ginebra	
		40 ml	Grand Marnier	
		100 ml	zumo de naranja	
		2 ud.	ramas de canela	
	Bombones de Grand Marnier	200 ml	nata	7,70*
		100 g	chocolate blanco	
		120 g	chocolate negro	
		30 g	mantequilla	
		20 ml	Grand Marnier	
		24 ud.	esferas huecas de chocolate negro	
		24 ud.	pinchos de madera	
		120 g	chocolate negro (para la cubierta)	
		100 g	crocante de avellanas	
Paso 2	**Crumble de nueces**	300 g	crumble de nueces	3,78*
	Helado de Campari y naranja	1 l	zumo de naranja	6,84*
		2 ud.	pulpa de las vainas de vainilla	
		1 l	nata	
		460 g	azúcar	
		16 ud.	yemas de huevo	
		180 ml	Campari	
	Chips de naranja	2 ud.	naranjas	0,80*
Paso 3	**Tiras de naranja caramelizadas**	2 ud.	naranjas	1,20*
		60 ml	agua	
		140 g	azúcar	
	Decoración	24 ud.	frambuesas	3,20*
		24 ud.	barritas de chocolate blanco	
		48 h.	berros	
	Salsa de frambuesa	60 ud.	frambuesas	6,40*
		100 g	azúcar	
		20 g	espesante	
	Suma			**41,22***

Si falta el tiempo, puede emplear por ejemplo:

Fabricante	Nro. del art.	Denom. del art.	Precio en €
erlenbacher backwaren	8108944	Plancha Crujiente de Chocolate y Naranja	14,80*
		Barritas de chocolate	13,60*
		Frambuesas	
		Salsa de frambuesa	
		Arándanos	
		Melisa	
Suma			**28,40***

* Los precios medios pueden diferir de los precios de compra

erlenbacher backwaren gmbh
Wasserweg 39
64521 Groß-Gerau

Tel: 06152 803-0
Fax: 06152 803-347

www.erlenbacher.de

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C111898

erlenbacher ...so backen Meister!