

Betroot Cake



Betroot Cake

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

EMULSIÓN DE MAYONESA

50	g	Mantequilla fundida
90	g	Aceite de girasol
10	g	Cáscara de limón
3	g	Sal
c/n		Vainilla
300	g	Huevos enteros
100	g	Zumo de limón
100	g	Licor kirsch
200	g	Chocolate Blanco Biológico Agostoni Cód. 6852
400	g	Azúcar glas
225	g	Harina de almendra
400	g	Harina de poca fuerza
36	g	Levadura química (polvo para hornear)
600	g	Remolacha ya cocida

SIROPE

500	g	Jarabe a 30° Baumé
250	g	Agua
125	g	Kirsch

ESPUMA INVERTIDA DE CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO

750	g	Nata
400	g	Chocolate Blanco Biológico Agostoni Cód. 6852
8	g	Gelatina
40	g	Agua

ESPUMA INVERTIDA DE CHOCOLATE NEGRO

1300	g	Nata 35%
200	g	Leche entera
600	g	Chocolate Negro Chimelb 65% Grand Cru Agostoni Cód. 6806
6	g	Gelatina
30	g	Agua

CARAMELO AL CHOCOLATE

350	g	Chocolate Nuances Arándano Icam Professional Cód. 8119
8	g	Sal
250	g	Azúcar refinado
250	g	Nata 35%
70	g	Glucosa 42 DE
60	g	Dextrosa
50	g	Mantequilla

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Betroot Cake

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Blanco Biológico Agostoni

Una personalidad única que se caracteriza por un alto contenido en leche entera de origen biológico y por un aroma irresistible a vainilla natural procedente de la agricultura biológica de Madagascar, visualmente perceptible en polvo.



Chocolate Nuances Arándano Icam Professional

Delicado dulzor con persistentes notas a leche. Un sabor envolvente a arándano, acompañado de ligeras y típicas notas ácidas.



Chocolate Negro Chimelb 65% Grand Cru Agostoni

Dulce y agradable, a la vez que intenso y persistente. Presenta un perfil aromático cacaotè con pronunciadas notas a frutos secos y aroma a café.

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

EMULSIÓN DE MAYONESA

Crear una emulsión de mayonesa con mantequilla fundida, aceite de girasol, cáscara de limón, sal y vainilla. Verter un chorrito sobre los huevos enteros. Añadir con la batidora de inmersión el zumo de limón y el licor kirsch.

Añadir el chocolate fundido, el azúcar glas y la harina de almendra. Mezclar todo, tamizar y añadir poco a poco la harina de poca fuerza y la levadura química (polvo para hornear) prestando atención para que no se formen grumos. Por último, añadir la remolacha ya cocida. Rellenar los aros de acero inoxidable en un tapete de horno silpat con 450 g de la mezcla del bizcocho y cocer a 165 °C durante 35 minutos con válvula cerrada y 5 minutos con válvula abierta. Bañar al final de la cocción con el sirope.

SIROPE

Hacer un sirope con los tres ingredientes.

ESPUMA INVERTIDA DE CHOCOLATE BLANCO BIOLÓGICO

Calentar la nata con la gelatina ya hidratada, verter el compuesto en el chocolate y emulsionar. Cubrir en contacto con un film y dejar cristalizar en el frigorífico durante al menos 10 horas. Montar en la batidora amasadora con el accesorio de batidor.

ESPUMA INVERTIDA DE CHOCOLATE NEGRO

Calentar la nata y la leche entera, añadir la cola de pescado ablandada y el chocolate; emulsionar y dejar en el frigorífico. Montar cuando sea necesario.

CARAMELO AL CHOCOLATE

Calentar la nata con glucosa, dextrosa y mantequilla. Empezar a caramelizar en seco el azúcar recién terminado y, una vez que el caramelo alcance el color deseado, reducir con el compuesto de nata caliente añadiéndolo poco a poco. Esperar a que el compuesto descienda a 50 °C y añadir los Chocolate Nuances Arándano. Mezclar y emulsionar.

MONTAJE

Hacer el bizcocho y abatir al final de la cocción. Dejar reposar las espumas y el caramelo, montar las espumas y hacer las puntas al gusto en la tarta aún congelada. Completar con el caramelo en los huecos.

Decorar al gusto con remolacha semiconfitada, harina de coco de color vino tinto y cerezas.