

Tarta Camilla



Tarta Camilla

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

EMULSIÓN

45	g	Mantequilla fundida
84	g	Aceite de girasol
10	g	Cáscara de naranja fresca
3	g	Sal
c/n		Vainilla
300	g	Huevos enteros
205	g	Zumo de naranja
20	g	Zumo de limón
400	g	Azúcar glas
205	g	Harina de almendra
400	g	Harina de poca fuerza
36	g	Levadura química (polvo para hornear)
550	g	Zanahorias desmenuzadas

SIROPE

500	g	Jarabe a 30° Baumé
250	g	Zumo de naranja
125	g	Baño de licor de naranja

ESPUMA INVERTIDA DE CHOCOLATE

750	g	Nata
400	g	Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional Cód. 8372
5	g	Canela en polvo
8	g	Gelatina
40	g	Agua
c/n		Vainilla

CHOCOLATE CON LECHE CHIARA

750	g	Nata
350	g	Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional Cód. 8342
5	g	Canela en polvo
6	g	Gelatina
30	g	Agua
c/n		Cáscara de naranja

CARAMELO AL CHOCOLATE

250	g	Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288
8	g	Sal
250	g	Azúcar refinado
250	g	Nata 35%
70	g	Glucosa 42 DE
60	g	Dextrosa
50	g	Mantequilla

Salvatore Toma



Tarta Camilla

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Blanco Edelweiss Icam Professional

Chocolate blanco de primera calidad, con un intenso aroma a leche cremosa y vainilla, y un sabor preciso. De color marfil brillante con una fluidez perfecta.



Chocolate con Leche Chiara 33% Icam Professional

Esta receta se caracteriza por un bajo contenido de pasta de cacao para obtener un color especialmente claro. Intenso sabor a leche fresca, equilibrado y mínimamente dulce.



Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional

Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter. De color caramelo tofe ámbar.

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

EMULSIÓN

Recrear una emulsión con mantequilla fundida, aceite, cáscara de naranja, sal, vainilla, huevo, zumo de naranja y zumo de limón. Añadir el azúcar glas y la harina de almendra. Mezclar la harina y la levadura, tamizar y añadir poco a poco presando atención para que no se formen grumos. Por último, añadir las zanahorias desmenuzadas. Rellenar los aros de acero inoxidable en un tapete de horno silpat con 450 g de la mezcla camilla 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

Calentar la nata con la canela; después, añadir la gelatina ya hidratada. Verter el compuesto en el chocolate y emulsionar. Cubrir con un film transparente en contacto con la superficie y dejar cristalizar en el frigorífico durante al menos 10 horas. Añadir la cáscara de naranja y montar en la batidora amasadora con el accesorio de batidor.

CHOCOLATE CON LECHE CHIARA

Calentar la nata con la canela, añadir 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. Añadir la cáscara de naranja y montar en la batidora amasadora con el accesorio de batidor.

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 chocolate Aurum. 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.