



ZANAHORIA, CALABAZA Y NARANJA

Ignasi Bustamante

INGREDIENTS

120 MINUTES 2 SERVINGS

He elegido el postre 2

la receta es:

Bizcocho de calabaza:

300 gr de calabaza

250 gr de harina

200 gr de azúcar

3 huevos

70 ml de aceite

Levadura 12 gramos

Sablé:

100 gr de azúcar glass

20 gr de leche fría

2 yemas de huevo

150 gr de mantequilla cortada en trozos y fría

una pizca de sal

300 gr de harina

Mouse:

El zumo de 4 zanahorias

500 nata de montar

4 claras de huevo

140 gramos azúcar

5 láminas Gelatina

PAra hacer este postre he intentado jugar con verduras que me gustan mucho y he intentado que los sabores compaginen bien, por ese motivo he introducido también la naranja, que le aporta el sabor cítr

Para hacer ese postre también he intentado averiguar un poco que estos ingredientes pudieran quedar bien entre ellos.

He utilizado las diferentes texturas requeridas: Sablé, la mouse, el bizcocho, el merengue y la gelatina. de este modo he utilizado 5 texturas en el postre.

El motivo de la elección ha sido porque quería hacer un baño en un principio, pero al ver que quedaría tapado por los puntos decidí poner más de estos puntos y finalmente optar por más merengue.

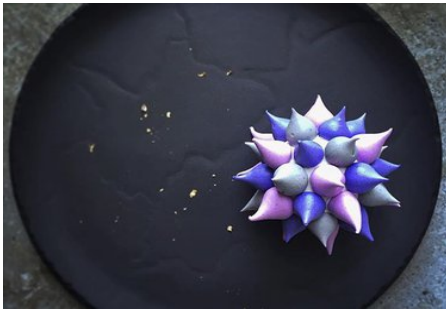
A la vez me parecía curioso que dentro de un elemento estuvieran todas las texturas.

TAGS

#calabaza #naranja #postres #zanahoria



ZANAHORIA, CALABAZA Y NARANJA, by Ignasi Bustamante
cookbooth.com /recipe/zanahoria-calabaza-y-naranja-108817



1

Idea del postre



2

Hacemos el biscocho de calabaza. Trituramos la calabaza por una parte, por otra preparamos el bizcocho. Ponemos los huevos y el azucar, montamos un poco y vertemos el harina. Finalmente añadimos la calabaza triturada.



3

Lo ponemos en el molde y lo cocinamos a 180 unos 30 minutos



4

Preparamos la gelatina. Ponemos los 250 ml de zumo y 6 gramos de gelatina en polvo.



5

Preparamos la sablé de zanahoria. Ponemos el azúcar glass, zumo de zanahoria, las yemas de huevo la mantequilla cortada en trozos y fría, una pizca de sal y la harina, mezclamos todo lo ponemos en la nevera y cuando esté frío lo estiramos y lo cocinamos 20 min a 180 grados



6

Preparamos la muse de zanahoria. Hacer el zumo de las zanahorias, mezclar con el azucar, una parte de nata y la gelatina. Semimontamos las claras y a parte la nata, la mezclamos con la gelatina y el zumo, poco a poco vamos añadiendo las claras tambien y está listo para poner en los moldes





7

Cortamos el bizcocho



8

Cortamos la sablé y ponemos la gelatina en su interior. Ponemos la mouse en el molde, terminamos con esta estructura de gelatina sablé y bizcocho y lo dejamos en nevera



9

Preparamos el merengue, semimontamos las claras y vamos añadiendo el almibar poco a poco, dejamos que enfríe y le damos color.



10

finalmente escudillamos el merengue



11

