

Tardor vegan cake

receta para 12 individuales



Pesos recetas Tardor vegan cake

20 g Batido de cake de avellana
15 g Gelificado de mandarina
15 g Cremoso de avellana y chocolate
q.s. Baño de avellana y chocolate

Batido de cake de avellana

86 g Agua (a 20 °C)	25.40 %
0.4 g Goma xantana	0.10 %
34 g Pasta pura de avellana tostada	10.00 %
34 g Be Better (a 35 °C)	10.00 %
1.5 g Emulsionante de fibra de cítricos	0.50 %
48 g Azúcar de coco	14.00 %
83 g Harina de arroz integral (tamizada)	24.60 %
48 g Harina de avellana (tamizada)	14.00 %
4 g Impulsor (tamizado)	1.20 %
0.7 g Sal	0.20 %

Mezclar el agua, la xantana, la pasta de avellana, el Be Better y el emulsionante y emulsionar intensamente con el túrmix. Añadir el azúcar de coco y mezclar.

Añadir la harina de arroz, la harina de avellana, el impulsor y la sal, trabajando continuamente con el túrmix.

Dosificar 20 g en los moldes (12 moldes de silicona cilíndricos de 6 cm de diámetro y 4.5 cm de alto, modelo Multiflex 125 de SilikoMart) y cocer a 145 °C durante 20 minutos en un horno ventilado con el tiro cerrado.

Enfriar y congelar.

Gelificado de mandarina

30,5 g Inulina nativa	12.00 %
0.5 g Goma garrofín	0.20 %
4.5 g Pectina NH	1.80 %
191 g Puré de mandarina 10 %	75.00 %
28 g Zumo de limón natural	11.00 %

Mezclar la inulina, la goma garrofín y la pectina.

Calentar el puré y el zumo a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de inulina, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

Dosificar 15 g en los moldes sobre el cake y congelar.

Cremoso de avellana y chocolate

8.5 g	Azúcar de coco	3.00 %
3.5 g	Pectina Acid Free	1.30 %
152 g	Agua	55.00 %
67 g	Cobertura negra 65 % (a 45 °C)	24.00 %
45 g	Pasta pura de avellana tostada	16.20 %
1.5 g	Lecitina líquida	0.50 %

Mezclar el azúcar de coco y la pectina.

Calentar el agua a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de azúcar de coco, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

Mezclar la cobertura, la pasta de avellana, la lecitina y la preparación anterior y emulsionar intensamente con el túrmix.

Dosificar 15 g en los moldes sobre el gelificado y congelar.

¹Granillo de avellana garrapiñado

70 g	Granillo de avellana	59.00 %
13 g	Agua	11.00 %
36 g	Azúcar de coco	30.00 %

Tostar el granillo de avellana a 160 °C durante 8 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto y mantener caliente.

Cocer el agua y el azúcar de coco a 115 °C en un cazo, añadir el granillo caliente y seguir calentando, removiendo enérgicamente con una espátula, hasta conseguir la recristalización del azúcar.

Estirar sobre una bandeja con papel de hornear y secar a 150 °C durante 4 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto.

Enfriar y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el baño de avellana y chocolate.

Baño de avellana y chocolate

290 g	Cobertura negra 75 % (a 45 °C)	58.00 %
25 g	Manteca de cacao (a 45 °C)	5.00 %
135 g	Pasta pura de avellana tostada	27.00 %
50 g	Granillo de avellana garrapiñado ¹	10.00 %

Mezclar la cobertura, la manteca de cacao y la pasta de avellana con el túrmix. Incorporar el granillo de avellana garrapiñado, mezclando con una espátula.

Reservar a temperatura ambiente (20 °C).

Acabado final

Atemperar el baño a 30 °C. Desmoldear los cakes, bañarlos en el baño, colocar sobre bases y dejar cristalizar en la nevera.

Antes de servir, descongelar en la nevera durante un mínimo de 2 horas.