



NARANJAS

DE GRAN CANARIA



GRAN
CANARIA
me gusta


GMR Canarias

Receta

BIZCOCHO DE CAFÉ, CHOCOLATE Y CÍTRICOS

PARA EL BIZCOCHO ESPONJOSO:

Puré de naranja 90 ml. (Pelar y triturar la fruta. Colar en caso de quedar muy espesa).

Claras 135 gr.

Yemas 90 gr.

Azúcar 90 gr.

Harina 30 gr.

Colorante amarillo 0.5 gr.



Vertemos todos los ingredientes en un recipiente a fatal del harina. Mezclamos bien con ayuda de una lengua y tamizamos el harina encima de la mezcla para seguir mezclando. Una vez mezclados colaremos dentro de un sifón de cocina cerramos bien y añadimos dos cargas. En un vaso de plástico rellenamos hasta la mitad y metemos en microondas 1 min para crear este efecto esponjoso.

PARA EL EMPLATADO:

Rompemos en cuatro cada bizcocho y ponemos aleatoriamente. Rompemos también el chocolate y ponemos pequeñas cantidades ya que el chocolate blanco es bastante fuerte.

Yo personalmente lo decoré con un cristal de isomalt, unos frutos secos y unos muelles también de isomalt.



PARA EL CHOCOLATE DE CAFÉ

Chocolate negro 300 gr.

Café 100 ml.

Mantequilla 70 gr.



Con el café ya hecho en caliente vertemos encima del chocolate y emulsionamos. Vertemos la mantequilla y seguimos emulsionando hasta mezclar todos los ingredientes. Una vez hecha la mezcla en caliente estiramos en un papel de horno y reservamos en nevera.

