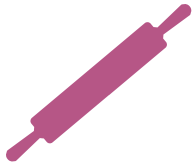


# *Carrot cake*





## CARROT CAKE

El carrot cake tradicional es un postre que se prepara con un bizcocho de zanahoria y se cubre con un betún de queso crema o una crema montada de yoghurt.

Hemos tomado estos elementos y los hemos enriquecido en textura, técnica y sabor.

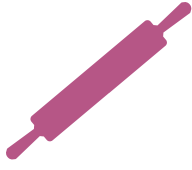
Normalmente al bizcocho o pan de carrot cake colocamos un poco de ralladura de naranja, por ello tomamos este aroma y lo pasamos a una compota. En lo personal la mandarina es un cítrico que me gusta mucho y podemos aprovechar tanto su ralladura como el zumo. Por ejemplo en la compota. También hemos usado el perfume, sabor y acidez de la pulpa de maracuyá, sin hacer abuso de ella la mezclamos con puré de zanahoria para no perder el sabor principal y el yoghurt griego para obtener notas lácteas

### CRUST DE AVELLANA

171 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Galleta	- Colocar en un procesador galleta, avellana, azúcar moscabado y fécula de maíz.
25 g	Avellana	- Agregar mantequilla fundida y procesar
16 g	Azúcar moscabado	- Colocar en molde de silicon presionando para que quede una capa compacta
20 g	Mantequilla	
10 g	Fécula de maíz	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Procesador de alimentos
- Molde de silicon de 18 cm de diámetro
- Charola
- Miserable
- Cuchara para compactar

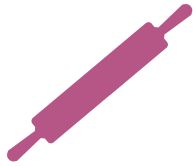


## BIZCOCHO DE ZANAHORIA

585.1 g	Ingrediente	Procedimiento
183 g	Azúcar refinada	- Fundir en microondas la mantequilla.
1 g	Sal	- Una vez fundida la mantequilla mezclar con la crema para batir y el huevo
82 g	Huevo	- En un bowl de batidora colocar las claras y el azúcar refinada y montar hasta formar un merengue
150 g	Puré de zanahoria	- En la mezcla de líquidos colocar la mitad de los polvos y trabajar con ayuda de in globo
105 g	Harina	- La parte restante de polvos agregarla de manera envolvente, alternando con el merengue
3 g	Cocoa	- Colocar en charola y alisar a medio centímetro.
2.1 g	Polvo para hornear	- Hornear 10 minutos a 165° C
33 g	Avellana picada	
26 g	Crema para batir	

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Globo de batidora
- Miserable
- Molde con crust previamente colocado
- Batidora
- Charola para horno



### CREMA DE MARACUYÁ

501 g	Ingrediente	Procedimiento
80 g	Pulpa de maracuyá	- Mezclar en un coludo y en frío pulpa de maracuyá, azúcar refinada, yema de huevo, puré de zanahoria y crema para batir.
40 g	Azúcar refinada	- Llevar a cocción a 80° C
48 g	Yema de huevo	- Retirar de fuego y agregar chocolate blanco y masa de gelatina y emulsionar
		- Agregar posteriormente el yoghurt y meter en un inserto
80 g	Puré de zanahoria	
100 g	Chocolate blanco	
80 g	Yoghurt griego	
28 g	Masa de gelatina	
45 g	Crema para batir	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Miserable grande
- Miserable pequeña
- Termometro
- Globo de mano
- Licuadora de inmersión
- Aro de 16 cm de diametro preparado con cleanpack

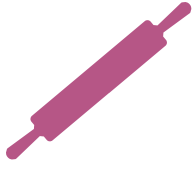


### COMPOTA DE ZANAHORIA CON JENGIBRE

266 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Puré de zanahoria	- Mezclar en un coludo pure de zanahoria y jugo de mandarina e infusionar el jengibre
100 g	Jugo de mandarina	- Una vez infusionado colar y agregar la pectina amarilla y azúcar refinada
6 g	Pectina amarilla	- Llevar a cocción hasta que suelte ebullición
60 g	Azúcar refinada	- Verter sobre aro de 16 cm de diámetro y llevar a congelación
2 g	Jengibre fresco rallado	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Miserable grande
- Miserable pequeña
- Termometro
- Globo de mano
- Licuadora de inmersión
- Aro de 16 cm de diametro preparado con cleanpack



### MOUSSE DE YOGHURT CON ZANAHORIA Y CHOCOLATE BLANCO

501 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Puré de zanahoria	- Mezclar en un bowl puré de zanahoria y chocolate blanco y fundir en microondas a 40° C
100 g	Chocolate blanco	- Agregar masa de gelatina fundida
75 g	Queso crema	- En un bowl aparte montar claras y azúcar para hacer un merengue
100 g	Yoghurt griego	- Y en otro bowl de batidora colocar queso crema y yoghurt para montarlo
40 g	Azúcar refinada	- De manera envolvente agregar el merengue y la crema montada, colocar en el molde y congelar
55 g	Claros	
31 g	Masa de gelatina	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Parrilla de inducción
- Coludo
- Miserable grande
- Miserable pequeña
- Termometro
- Globo de mano
- Licuadora de inmersión
- Aro de 16 cm de diametro preparado con cleanpack

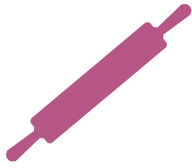


### CHOCOLATE PARA PULVERIZAR

210 g	Ingrediente	Procedimiento
100 g	Chocolate blanco	- Fundir ambos ingredientes y colocar sobre el producto previamente horneado
110 g	Manteca de cacao	
	Color naranja liposoluble	

### UTENSILIOS A OCUPAR

- Horno de microondas
- Pistola de aire
- Compresora
- Vaso de litro
- Vaso de medio litro
- Miserable
- Licuadora de inmersión



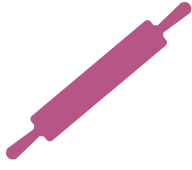
## RECETA GALLETA PARA DECORACIÓN

135 g	Ingrediente	Procedimiento
90 g	Mantequilla	- Colocar en un bowl de batidora mantequilla, azúcar glass, almendra en polvo y jengibre rallado fresco. Y acreamar muy bien
45 g	Azúcar glas	- Colocar harina e integrar adecuadamente
105 g	Harina	- Estirar la masa entre dos hojas de plástico de papel guitarra
45 g	Almendra en polvo	- Enfriar
1 g	Jengibre rallado fresco	- Una vez fría cortar una zanahoria y congelar nuevamente
		- Hornear a 165°C

## UTENSILIOS A OCUPAR

- Bowl de batidora
- Batidora
- Pala de batidora
- Plástico para estirar masa
- Rodillo
- Mondador
- Espatula escalonada grande
- Espatula escalonada chica
- Tapete de silicon negro
- Charola para horno





## ARMADO DE NÚCLEO

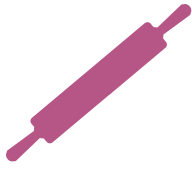
- En un aro de 16 cm de diámetro preparado con film colocar la crema de maracuyá y llevar a congelación.
- Cuando la crema ya esta firme, colocar la compota de zanahoria y regresar a congelación.
- Una vez que están bien congelados, desmoldar con ayuda de un soplete.
- Para desmoldar pasamos un soplete por toda la cara exterior del molde de acero.
- Una vez que pasamos toda la cara vamos a deslizar hacia abajo o hacia arriba el aro.
- Podemos mantener el centro o núcleo en congelación.

## MONTAJE

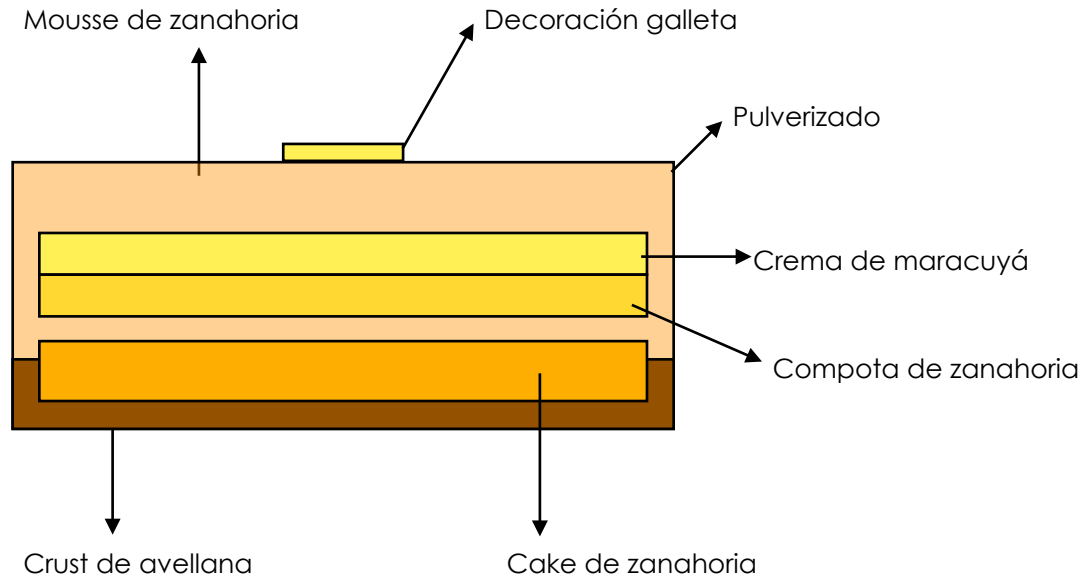
- Sobre un molde de silicon de 18 cm de diámetro colocar el crust de avellana, procurando que quede bien cubierta la base y parte de la pared del molde. Y procedemos a enfriar.
- Colocaremos la mezcla de bizcocho de zanahoria sobre el crust de avellana y meteremos a horno.
- Cuando sale del horno podemos congelar el crust y el bizcocho dentro del molde.
- Ya que tenemos el núcleo preparado y congelado, procedemos a elaborar nuestra mousse.
- Sobre el molde con el bizcocho previamente horneado y congelado verteremos la mitad de la mousse y colocaremos el núcleo congelado.
- Verteremos la parte restante de la mousse llegando al tope del molde.
- Dejaremos en congelación hasta que congele perfectamente

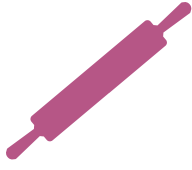
## DECORACIÓN

- Con la masa de galleta fría vamos a cortar una zanahoria y meteremos a hornear bien fría.
- Ya que salió de horno dejaremos en congelación. Procederemos a pulverizar de la misma manera que se pulveriza el pastel
- Ya que está congelado el pastel vamos a desmoldar y colocar sobre una base preparada con film.
- Con el chocolate para pulverizar ya preparado vamos a rociar el pastel, con ayuda de una pistola de aire.
- Podremos dar dos capas o hasta tres dependiendo del grosor de grano que queramos en el pastel.
- Dejaremos reposar en congelador para que se asiente el pastel y el pulverizado.
- Cuando ya se asentó, colocaremos el postre en una base de pastel y en la parte superior con ayuda de una crema montada podremos colocar la galleta de zanahoria previamente pulverizada




## ESTRUCTURA







## PROVEEDORES

CAPITAL GOURMET  
DAMIAN VALENZUELA  
EQUIPO MENOR Y MATERIA PRIMA PREMIUM  
AV. REFORMA No. 909-A  
COL. CENTRO C.P. 72000  
PUEBLA, PUE.

 222 246 92 62

 2221 86 30 28


CACTILIA  
FLORES, BROTES Y HOJAS ORGÁNICAS  
PUNTO DE VENTA  
29 PONIENTE 501-3  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

 222 862 6882


 221 165 6432

[www.cactilia.com](http://www.cactilia.com)


LA ALMENDRITA  
MATERIAS PRIMAS  
27 PONIENTE No. 121-F  
COL. CHULAVISTA C.P. 72420  
PUEBLA, PUE.

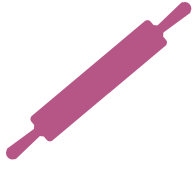
 222 237 67 27


COMERCIALIZADORA LICON  
UTENSILIOS Y EQUIPO MENOR  
2 PONIENTE No. 2303  
COL. TIERRA Y LIBERTAD C.P. 72090  
PUEBLA, PUE.


 222 249 9331

GRUPO ALPHA PUEBLA  
UTENSILIOS Y EQUIPO MAYOR  
AV. 25 PONIENTE No. 118  
COL. EL CARMEN C.P. 72530  
PUEBLA, PUE.


 222 237 0255




CHOCOSOLUTIONS  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALZADA SAN PEDRO No. 200-A  
COL. MIRAVALLE C.P. 64660  
MONTERREY N.L.  
 81 8123 1766

EUROBAKERY DE MEXICO  
MOLDES, EQUIPO MENOR Y MAYOR  
CALLE NIZA No. 76  
Col. JUAREZ DEL. CUAUHEMOC  
C.P. 06600  
CIUDAD DE MEXICO  
 555 511 24 99

COTSCO DE MEXICO  
SUPERMERCADO  
BOULEVARD DEL NIÑO POBLANO No. 2904  
RESERVA TERRITORIAL ATLIXCAYOTL  
C.P. 72197  
PUEBLA, PUE.

THE HOME DEPOT  
EQUIPO DE FERRETERIA Y UTENSILIOS  
VÍA ATLIXCAYOTL No. 5317  
UNIDAD TERRITORIAL ATLIXCAYOTL C.P. 72400  
PUEBLA, PUE.  
 222 303 8800

KITCHEN TEACHEN  
UTENSILIOS, ESTABILIZANTES Y MOLDES  
kitchenteachen.com

HUMBERTO MEJÍA  
LIBROS DE GASTRONOMÍA  
 55 12 02 59 97  
<http://www.hmlibrosdegastronomia.com>