

CHOCOLATE, ACEITE Y NARANJA

INGREDIENTES

/ GOMINOLA:

• Agua	100 ml
• Aceite de Oliva Virgen Extra DOCE+UNO	200 ml
• Azúcar en polvo	80 g
• Isomalt	100 g
• Glucosa	24 g
• Gelatina	4 lám.
• Vainas de vainilla	3 uds.
• Azúcar	100 g
• Ácido Cítrico	6 g



Aceite de Oliva Virgen Extra DOCE+UNO

/ GANACHÉ:

• Chocolate negro	600 g
• Nata	700 g
• Aceite de Oliva Virgen Extra DOCE+UNO	125 g
• Garam masala	c/s

/ CREMOSO DE NARANJA:

• Piel de naranja	4 uds.
• Zumo de lima	50 g
• TPT	50 g
• Nata	30 g
• Mantequilla	25 g

MÉTODO

/ GOMINOLA

Mezclar el agua, azúcar, glucosa e Isomalt en un cazo pequeño.

Calentar a 90°C durante 5 minutos sin agitar.

Transferir la mezcla caliente a una batidora y añadir a chorro fino el Aceite de Oliva Virgen Extra hasta lograr una emulsión uniforme.

Añadir las vainas de vainilla.

Colar la mezcla a través de un tamiz de malla metálica y disolver las láminas de gelatina en el líquido, las cuales han sido previamente hidratadas.

Verter la mezcla de aceite sobre una bandeja de 1,5 cm de altura y dejar enfriar. Cortar en pequeños rectángulos.

Sacar la mezcla con un cuchillo afilado y una espátula ancha, cortando rectángulos de 2x2 cm y cubrir con azúcar. Terminar con un toque de ácido cítrico.

/ GANACHÉ

Calentar a 90 °C la nata con las especias, añadir el AOVE y reservar.

Añadir la cobertura de chocolate y mezclar.

Reposar la mezcla en la cámara para que se compacte.

/ CREMOSO DE NARANJA

Escaldar las pieles de naranja en agua 4 veces.

Triturar en thermomix con calor, zumo de naranja, TPT, nata y mantequilla.

