



Yo aprendí, yo enseño:

# Trufas Carrot Cake por Manuel Martínez

MD MAESTRO  
HOTELERO Y TORERO master.d

The header features a pink background with white line-art icons of a hand mixer, a chef's knife, citrus fruits, a mushroom, a spatula, and a pot. The text is centered in a white oval.



## TRUFAS CARROT CAKE

Autor: Ito Barreiro, profesional de la Hostelería

### Bizcocho de zanahoria:

#### Ingredientes

- 250 g de harina.
- 90 g de azúcar moreno.
- 100 g de zanahoria rallada.
- 100 g de manzana rallada.
- 90 ml de aceite de girasol.
- 4 huevos.
- 12 g de levadura Royal o cualquier impulsor (bicarbonato).
- Ralladura de 1 naranja.
- 1 Cucharadita de canela en polvo.
- 1 pizca de nuez moscada.
- 1 cucharadita de jengibre en polvo (opcional).
- 4 g de sal fina.

#### Elaboración:

1º Precalentar el horno a 180º y colocar el molde en la parte baja.

2º Montar los huevos con el azúcar y la ralladura de naranja hasta triplicar su volumen. Antes de que se quede montado, ir añadiendo el aceite en forma de hilo.

3º Incorporar la harina (tamizada) junto con las especias, la levadura y la sal. Todos los ingredientes secos pueden ir juntos en un bol. Vamos incorporando todo en 3 fases y mezclando con una espátula con movimientos envolventes de abajo arriba y sin prisa hasta que no queden grumos.

4º Por último, añadir la zanahoria y la manzana y mezclamos con la espátula hasta tener una mezcla homogénea.

5º Dependiendo de qué tipo de molde utilices, tardará más o menos en hacerse el bizcocho. Puede rondar los 30 o 40 min. A partir de los 30 min, pinchar el bizcocho y, si sale seco, estará listo.

Nota: Es importante que el bizcocho lo hagas el día anterior y, si lo dejas 2 días de reposo antes de montar las trufas, mejor.

### Puré de zanahoria

#### Ingredientes:

- 500 g de zanahoria rallada.
- 250 ml de zumo de naranja.
- 20 g de coco rallado.
- 1 rama de canela o 1 cucharadita en polvo.

- Un poco de ralladura de nuez moscada.
- 1 cucharadita de jengibre en polvo. (opcional).
- Sirope de ágave. Se puede sustituir por cualquier otro edulcorante o azúcar granulado. La cantidad será 1 cucharada sopera más o menos.

#### **Elaboración:**

1º Ponemos a fuego medio bajo un cazo con todos los ingredientes menos el sirope que se lo añadimos al final de la cocción, a no ser que le pongamos azúcar granulado que iría desde el principio con todos los ingredientes. La cantidad de sirope o azúcar es muy poca (1 chucharada sopera) y va a ojo y se va probando, que vemos que necesita estar más dulce, pues añadimos más sirope/azúcar al gusto.

2º Tiempo de cocción serán unos 30 min y removiendo de vez en cuando, después pasaremos la turmix a la mezcla y lo pondremos otra vez a fuego bajo unos 20 min más y removiendo de vez en cuando. Ojo, si le ponemos la canela en rama, quitarla antes de pasar la turmix.

3º Cuando tengamos la textura deseada, pondremos el puré en un colador y con una espátula vamos presionando para quitar el exceso de líquido hasta conseguir una textura que se pueda utilizar con una manga pastelera. Todo el zumo que nos quede de escurrir se puede aprovechar para hacer un almíbar para bizcochos u otras elaboraciones.



#### **Montaje de las trufas**

Necesitamos:

- Bizcocho de zanahoria.
- Puré de zanahoria.
- 125 g de nueces o al gusto.
- Sirope de ágave.
- Molde de silicona de semi-esferas.
- Cobertura de chocolate + aceite vegetal o aceite de coco.

**Pasos a seguir:** Desmenuzamos bien el bizcocho y le incorporamos las nueces. Vamos añadiendo el sirope según nos pida el bizcocho, este punto es importante porque tenemos que tener una textura firme y jugosa.

Cogemos un poco de la mezcla y la colocamos en el molde de silicona y prensamos muy bien.

Hacemos un hueco en la mezcla prensada y colocamos un poco de puré de zanahoria.

Cuando tengamos las 2 partes las juntamos y volvemos a prensar hasta conseguir una bola firme y sellada, envolvemos la bola en film transparente y la congelamos mínimo 3 o 4 horas. Haremos este proceso con todas las bolas que vayamos formando.

Derretir en el microondas o al baño maria el chocolate con una cucharada de aceite vegetal o aceite de coco. Sacamos las bolas del congelador y bañamos las esferas y las vamos colocando sobre un papel sulfurizado (papel de horno).