

# Pastel de zanahoria con coco, naranja y jengibre de Jordi Butrón

Esta es la receta de un postre de restaurante, es el Pastel de zanahoria con coco, naranja y jengibre de Jordi Butrón, cocinero y profesor de Espai Sucre, la escuela-restaurante de postres en Barcelona.



VeSid

11 JUN 15



Si hay un restaurante que ha elevado los postres a lo más alto es Espai Sucre, donde Xano Saguer y Jordi Butrón además ofrecen la posibilidad de comer todo un menú a base de postres, disponen de una escuela para formar en esta especialidad. Sobre ello hemos hablado en varias ocasiones, hoy lo que queremos es compartir otra de sus creaciones, el **Pastel de zanahoria con coco, naranja y jengibre**.

Como podéis imaginar, es una elaboración muy meticulosa, tiene varios componentes que deben realizarse con tiempo y siguiendo las instrucciones paso a paso, de este modo será fácil conseguir interpretar el **Pastel de zanahoria con coco, naranja y jengibre de Jordi Butrón** en vuestra cocina. Tomad nota de la receta, y preparaos para disfrutar haciendo un postre de restaurante y después degustándolo.

## Ingredientes

### Plum cake de zanahoria

3 huevos, 100 gramos de azúcar, 15 gramos de fécula de maíz, 1 naranja (su piel rallada), 100 gramos de zumo de naranja, 150 gramos de harina de almendras, 50 gramos de ron blanco, 200 gramos de zanahoria rallada.

### Gelatina de zanahorias

440 gramos de zumo de zanahorias, 6 gramos de gelatina vegetal, 1'6 gramos de hojas de gelatina.

### Sorbete de naranja

1 litro de zumo de naranja, 40 gramos de zumo de limón, 60 gramos de licor de mandarina, 150 gramos de azúcar invertido, 50 gramos de glucosa líquida, 6 gramos de ralladura de piel de naranja, 20 gramos de estabilizante para sorbetes DBF.

### Mousse de coco

1 kilo de pulpa de coco, 400 gramos de nata semi montada, 120 gramos de azúcar, 8 gramos de hojas de gelatina.

### Almíbar de jengibre y citronela

## Tapioca de jengibre y lima

100 gramos de tapioca semicocida, 12 gramos de zumo de jengibre, 2 limas (su piel rallada), 10 gramos de zumo de lima.

## Láminas de zanahoria baby

c/n de zanahorias baby, c/n de almíbar 1 : 400.

## Otros ingredientes

Polvo de piel de naranjas, láminas de coco tostadas.

## Elaboración

### Plum cake de zanahoria

Blanquear yemas y la mitad del azúcar, agregar la fécula y la harina de almendras. Agregar el ron y la ralladura de naranja, añadir la zanahoria previamente rallada con rallador grueso. Montar las claras con el azúcar restante a [punto de nieve](#) e integrarlas en dos fases a la preparación anterior.

Verter el resultado dentro de un molde forrado con papel sulfurizado. Cocer en horno precalentado a 175° C durante 35 minutos.

### Gelatina de zanahorias

Calentar la mitad del zumo de zanahorias con la gelatina vegetal disuelta, removiendo constantemente. Retirar del fuego antes de que hierva, agregar la hoja de gelatina previamente remojada y escurrida. Agregar el resto del zumo de zanahorias y verter esta preparación sobre el bizcocho de zanahoria cocido y frío. Conservar en nevera para que cuaje.

### Sorbete de naranja

Mezclar todos los ingredientes en frío, dejar madurar ocho horas en nevera y pasar por la heladora.

### Mousse de coco

Hidratar la gelatina. Calentar una parte del coco y disolver la gelatina en esta preparación caliente. Incorporar fuera del fuego el resto del coco. Dejar en nevera hasta que empiece a cuajar.

Semimontar la nata e integrarla cuidadosamente a la mezcla de coco y gelatina. [Filmar](#) a piel y conservar en nevera para su completa solidificación.

### Almíbar de jengibre y citronela

Llevar todos los ingredientes al fuego e infusionar durante 10 minutos.

## Tapioca de jengibre y lima

Cocer la tapioca en el almíbar de jengibre y citronela tres horas a fuego suave y enfriar. Debe quedar el centro blanquecino. Remover a medida que se enfría.

Calentar en microondas con el zumo de lima y el zumo de jengibre. Por último agregar la peladura de lima.

## Láminas de zanahoria baby

Cortar las láminas de zanahoria con la mandolina y hervir en el almíbar como si se tratara de una pasta fresca.

## Emplatado

Cortar el **bizcocho de zanahoria** porciones de 4,5 cm X 1,5 cm de ancho. Disponer una cucharada café con leche de mousse de coco en un extremo del plato y estirarla con la misma cuchara, espolvorear polvo de naranja.

Sobre el coco colocar el bizcocho de zanahoria, sobre el bizcocho de zanahorias disponer una lámina de zanahoria ya cocida. Detrás del bizcocho y al lado de la línea de **mousse de coco**, colocar las láminas de coco tostadas.

Sobre el crocante colocar una quenelle pequeña de **sorbete de naranja**. Calentar en microondas las tapiocas precocidas con el zumo de lima y ralladuras, disponer sólo una cucharada y media sobre la gelatina de zanahoria cayendo en forma de cascada.

#### Uso de cookies

Este sitio web utiliza cookies tanto propias como de terceros para tratar de mostrar publicidad relacionada con su perfil, según su ubicación y preferencias de navegación. Si cierra este mensaje consideramos que acepta el uso de cookies. [Más información](#)

