



CARAMEL HALLOWEEN

chef Basic level

FROLLA BRETONE AI CEREALI

INGREDIENTS

CEREAL'EAT FROLLA

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

VIGOR BAKING

sale

PREPARATION

1kg montare in planetaria il burro, unire i tuorli, e infine i restanti ingredienti

70g disporre uno strato con sac a poche all'interno di un anello in acciaio

600g inburrato, e cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

300g

10g

8g

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTS

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARATION

qb disporre un sottile strato di pralin delicrisp sulla frolla cotta

namelaka al caramello

INGREDIENTS

latte

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

panna

LILLY NEUTRO

PREPARATION

250g riscaldare latte e glucosio, aggiungere il lilly neutro e mixare con il cioccolato

10g aggiungere infine la panna fredda continuando a mixare

340g lasciare riposare in frigorifero una notte

200g

40g

gelificato all arancia

INGREDIENTS

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

200g riscaldare il fruttidor e mixare con acqua e lilly neutro

40g versare nello stampo da inserto diametro 14 cm, 150 grammi, abbattere di

40g temperatura

Composizione finale

montare la namelaka in planetaria, versarla nello stampo in silicone per metà stampo, inserire il gelificato e finire con altra namelaka.

abbattere, sformare, spruzzare di massa spruzzo arancio e disporre sulla frolla.

decorare con DOBLA PUMPKING FACE ASSORTMENT