



CARAMEL HALLOWEEN

🏠 Livello avanzato

FROLLA BRETONE AI CEREALI

CEREAL'EAT FROLLA

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin
burro 82% m.g.
tuorlo d'uovo

VIGOR BAKING

sale

1kg
70g
600g
300g
10g
8g

montare in planetaria il burro, unire i tuorli, e infine i restanti ingredienti
disporre uno strato con sac a poche all'interno di un anello in acciaio inburrato, e cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

STRATO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

qb

disporre un sottile strato di pralin delicrisp sulla frolla cotta

NAMELAKA AL CARAMELLO

latte
GLUCOSIO
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO
panna
LILLY NEUTRO

250g
10g
340g
200g
40g

riscaldare latte e glucosio, aggiungere il lilly neutro e mixare con il cioccolato
aggiungere infine la panna fredda continuando a mixare
lasciare riposare in frigorifero una notte

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO ALL ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA

LILLY NEUTRO

acqua

200g

40g

40g

riscaldare il fruttidor e mixare con acqua e lilly neutro

versare nello stampo da inserto diametro 14 cm, 150

grammi, abbattere di 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



Extraordinary
made simple.