

# **CARAMEL HALLOWEEN**

☐ Livello avanzato

### FROLLA BRETONE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin
burro 82% m.g.

tuorlo d'uovo

VIGOR BAKING

sale

#### **PREPARAZIONE**

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**

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

#### PREPARAZIONE

disporre un sottile strato di pralin delicrisp sulla frolla cotta

## namelaka al caramello

| INGREDIENTI               | PREPARAZIONE   |
|---------------------------|--|
| latte 250g                | riscaldare latte e glucosio, aggiungere il lilly neutro e mixare con il cioccolato |
| GLUCOSIO 10g              | aggiungere infine la panna fredda continuando a mixare                             |
| SINFONIA CARAMEL ORO 340g | lasciare riposare in frigorifero una notte   |
| panna 200g                |  |
| LILLY NEUTRO 40g          |  |

# gelificato all arancia

| INGREDIENTI       | PREPARAZIONE  |  |
|-------------------|---|--|
| FRUTTIDOR ARANCIA | 200g riscaldare il fruttidor e mixare con acqua e lilly neutro              |  |
| LILLY NEUTRO      | 40g versare nello stampo da inserto diametro14 cm, 150 grammi, abbattere di |  |
| acqua             | 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