

# **PUMPKIN**

Dolce per l'annuale occasione, che racchiude i gusti autunnali della zucca e delle castagne, insieme alla freschezza del limone

# biscuit alle castagne

### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** 

farina di castagne uova intere

LEVOSUCROL

marroni - canditi CESARIN

## **PREPARAZIONE**

900g mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme

100g stendere su una placca con tappetino in silicone 700g/800g per 60cmx40cm

1100g di placca, cospargere di marroni canditi ben scolati, e cuocere a 200 gradi

100g per 4 minuti e vapore al 50%

sfornare ed abbattere di temperatura molto importante che la teglia sia dritta.

# **GELIFICATO ARANCIA E ZUCCA**

## INGREDIENTI

succo e polpa di arancia - RAVIFRUIT

LILLY NEUTRO

Polpa di zucca - TUTTA FRUTTA ZUCCA CESARIN

**SEMICANDITA** 

## PREPARAZIONE

250g scaldare la purea, frullare il lilly neutro, aggiungere il tutta frutta zucca

50g cesarin ed colare negli stampi a mini cilindro da inserto.

prima che sia completamente abbattuto, inserire un dischetto di biscuit alla

50g castagna ed abbattere di temperatura.

# NAMELAKA MONTATA AL LIMONE

## INGREDIENTI

latte fresco

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
panna liquida

LILLY NEUTRO

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

250g 10g **Preparazione** 

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

45g -Aggiungere il cioccolato e pasta frutta oro limone continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria

# EFFETTO VELLUTO ARANCIONE e BASE CROCCANTE

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - arancione
PRALIN DELICRISP CLASSIC - steso in sfogliatrice

# PREPARAZIONE

chiudere con un dischetto di pralin delicrisp classica, spruzzare con burro di cacao arancione a 29 gradi da prodotto congelato a -20 gradi e decorare con decorazioni dobla

# **Composizione finale**

dressare una parte di namelka al cioccolato bianco e limone, inserire l'inserto di arancia, zucca e castagne, chiudere con altra namelaka ed un dischetto di pralin delicrisp classic.

congelare, sformare e spruzzare con burro di cacao arancione.

decorare con: SPIDER WEB DOBLA

su una terra di : COOKIE COCOA CRUMBLE IRCA



# RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE