



PUMPKIN

👤 Livello intermedio

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%
qb 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

PREPARAZIONE

- 250g -Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e
- 10g mixare con mixer ad immersione.
- 340g -Aggiungere il cioccolato e pasta frutta oro limone continuando a mixare.
- 200g -Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- 45g -Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
- 15g -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
- qb 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'inserito 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