



PUMPKIN

🏠 Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

BISCUIT ALLE CASTAGNE

IRCA GENOISE

farina di castagne

uova intere

LEVOSUCROL

marroni - canditi CESARIN

900g

100g

1100g

100g

qb

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
stendere su una placca con tappetino in silicone 700g/800g per 60cmx40cm di placca, cospargere di marroni canditi ben scolati, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
sfornare ed abbattere di temperatura molto importante che la teglia sia dritta.

GELIFICATO ARANCIA E ZUCCA

succo e polpa di arancia - RAVIFRUIT

LILLY NEUTRO

Polpa di zucca - TUTTA FRUTTA ZUCCA

CESARIN SEMICANDITA

250g

50g

50g

scaldare la purea, frullare il lilly neutro, aggiungere il tutta frutta zucca cesarin ed colare negli stampi a mini cilindro da inserto.
prima che sia completamente abbattuto, inserire un dischetto di biscuit alla castagna ed abbattere di temperatura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA MONTATA AL LIMONE

latte fresco	250g	-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione. -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
<u>GLUCOSIO</u>	10g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	340g	
panna liquida	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	45g	
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin	15g	

EFFETTO VELLUTO ARANCIONE E BASE CROCCANTE

<u>BURRO DI CACAO</u> - arancione	qb	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
<u>PRALIN DELICRISP CLASSIC</u> - steso in sfogliatrice		

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



Extraordinary
made simple.