



MONO PER HALLOWEEN

chef Livello avanzato

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Doba 2023.

CAKE ALLE CAROTE

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi

acqua

burro

VIGOR BAKING

carote a filetti

cannella in polvere

PREPARAZIONE

750g Unire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle carote che

150g andranno frullate in piccoli pezzi.

225g Miscelare i composti utilizzando il gancio a foglia per circa 5 minuti a media

115g velocità.

7g Unire quindi le carote frullate. Stendere il composto su teglia 60X40 foderata con carta forno e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

115g Far raffreddare in abbattitore.

12g Una volta freddo, coppare con anello d'acciaio tondo della dimensione leggermente più grande della base della monoporzione (diametro 5,5-6 cm). Conservare in congelatore i dischetti di cake alle carote.

MOUSSE RICCA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

Panna fresca

LILLY NEUTRO

acqua

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

PRALINE NOISETTE

PREPARAZIONE

1000g Unire in planetaria la panna con acqua e LILLY NEUTRO e montare fino ad

200g ottenere una consistenza morbida.

200g A parte miscelare JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP con il PRALINE

150g NOISETTE.

50g Unire il composto così ottenuto con la panna semi montata.

Dressare la mousse all'interno degli stampi riempiendoli per $\frac{3}{4}$ del volume
(stampo PAVONI PX4321).

Posizionare al centro dello stampo l'inserto congelato alla mela e arancia.

Ultimare con un altro strato di mousse e livellare bene aiutandosi con una
spatola.

Abbattere in negativo fino a completo congelamento.

Successivamente rimuovere dagli stampi

CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

qb Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno aiutandosi con un
mattarello o sfogliatrice (spessore croccante 1,5-2 mm)

Posizionare in congelatore per almeno 30 minuti e
successivamente coppare con anello d'acciaio della dimensione dell'inserto
(diametro 3,5 cm).

RIPENO MORBIDO ALLA MELA E ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

FRUTTIDOR ARANCIA

cannella in polvere

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

50g Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella fino ad ottenere un

150g composto il quanto più possibile liscio.

1g Miscelare l'acqua leggermente intiepidita con il LILLY NEUTRO e unire al
60g composto frullato.

30g Aggiunge i 50 gr di FRUTTIDOR MELA (non frullati).

Riempire con il composto ottenuto gli stampi in silicone per realizzare gli
inserti del dolce (STAMPO PAVONI cod FR003).

Posizionare sopra ogni inserto un dischetto di croccante al caramello

Abbattere in negativo fino a completo indurimento.

GLASSA MORBIDA ALLA GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

olio di semi

PREPARAZIONE

400g Fondere il cioccolato fondente al gianduia a 45°C
80g Unire l'olio di semi ed emulsionare bene utilizzando un mixer ad immersione.
Prendere i dischi di cake alle carote congelati ed aiutandosi con degli spiedini di legno immergerli nella glassa morbida
Successivamente prima che glassa possa indurire far aderire i CURLS MINI DARK di Doba solo sul bordo.

GANACHE AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

panna 35% m.g.

miele

PREPARAZIONE

230g Usala come decorazione della singola monoporzione.
200g
30g

Composizione finale

Dressare la mousse all'interno degli stampi riempiendoli per $\frac{3}{4}$ del volume (stampo PAVONI PX4321).

Posizionare al centro dello stampo l'inserto congelato alla mela e arancia. Ultimare con un altro strato di mousse e livellare bene aiutandosi con una spatola.

Abbattere in negativo fino a completo congelamento. Successivamente rimuovere dagli stampi.

Prendere le mono dal congelatore e spruzzarle interamente con il burro di cacao arancione.

Adagiare le mono sulle basi di cake alle carote precedentemente glassate.

Con la ganache morbida ricoprire in modo irregolare una metà della mono, battere leggermente .

Decorare quindi con lo SPOOKY e PUMPKIN 3D.

Per rendere ancora più interessante la decorazione cospargere la parte ricoperta con la ganache con del crumble o frolla al cacao sbriciolata.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIE