



# MONO PER HALLOWEEN

👤 Livello avanzato

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Dobra 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 composto 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
- 115g con carta forno e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.
- 12g Far raffreddare in abbattitore.
- 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 ottenere una consistenza morbida.

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

150g Unire il composto così ottenuto con la panna semi montata.

50g 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.

Abbatte in negativo fino a completo congelamento.

Successivamente rimuovere dagli stampi

## CROCCANTE AL CAMELLO SALATO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL 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 cappare con anello d'acciaio della dimensione dell'inserto (diametro 3,5 cm).

## RIPIENO 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 composto il quanto più possibile liscio.

150g 1g Miscelare l'acqua leggermente intiepidita con il LILLY NEUTRO e unire al composto frullato.

60g Aggiunge i 50 gr di FRUTTIDOR MELA (non frullati).

30g 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

Abbatte 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 Dobra 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 PASTICCIERE**