

FLOWER POT HALLOWEEN

Livello avanzato

Vasetto monoporzione al limone, arancia, lampone, zucca e curcuma



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

PAN DI SPAGNA ALLA ZUCCA

uova intere	200g
zucchero semolato	80g
farina tipo 00	30g
Polpa di zucca	70g

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer a immersione.
Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas.
Lasciare riposare 2 ore quindi preparare dei bicchieri di plastica forati alla base e riempirli con 30 grammi di composto ognuno.
Cuocere in microonde alla massima potenza per 40 secondi e lasciare raffreddare
tagliare dei cilindri con altezza 2 centimetri e tenere da parte.

MOUSSE AL LIMONE

panna 35% m.g.	500g
succo di limone	75g
acqua	75g
LILLY LIMONE	100g

Mescolare con frusta LILLY LIMONE con acqua e il succo di limone sciogliendo bene la parte solida.
Aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida

CRUMBLE ALL'ARANCIA E CURCUMA

burro 82% m.g.	85g
zucchero grezzo di canna	85g
farina tipo 00	85g
farina di mandorle	85g
scorza d'arancia grattugiata	8g
curcuma in polvere	2g

Mescolare in planetaria lo zucchero, la farina, la farina di mandorle, la scorza d'arancia e la curcuma in polvere.
Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto non omogeneo e sgranato.
Distribuire uniformemente il composto su una teglia con carta da forno e mettere in frigorifero per qualche ora.
Infornare a 150ºC per circa 17 minuti.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CREMA AL LIMONE

acqua	125g	Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM. Lasciate riposare 3 minuti e aggiungete la CREMIRCA LIMONE mescolando bene con la frusta. Dressa una goccia con l'aiuto di un sac a poche come decorazione.
panna 35% m.g.	25g	
TOP CREAM	50g	
CREMIRCA LIMONE	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre gli strati interni di DOBLA FLOWER POT mettendo per primo un cilindro di pan di spagna alla zucca.
Formare, con sac a poche, uno strato di 1 centimetro di FRUTTIDOR LAMPONE.
Terminare gli strati dressando uno strato di circa 1 centimetro di mousse al limone.
Far aderire su tutta la superficie della mousse il crumble all'arancia e curcuma.
Decorare con DOBLA PUMPKIN, DOBLA BAT, DOBLA SPOOKY, DOBLA SPIDER WEB.