



FLOWER POT HALLOWEEN

chef Livello avanzato

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

PAN DI SPAGNA ALLA ZUCCA

INGREDIENTI

uova intere
zucchero semolato
farina tipo 00
Polpa di zucca

PREPARAZIONE

200g Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer a immersione.
80g Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas.
30g Lasciare riposare 2 ore quindi preparare dei bicchieri di plastica forati alla base e riempirli con 30 grammi di composto ognuno.
70g 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

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

500g Mescolare con frusta LILLY LIMONE con acqua e il succo di limone
75g sciogliendo bene la parte solida.
75g Aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria fino ad ottenere
100g una consistenza morbida

CRUMBLE ALL'ARANCIA E CURCUMA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

85g Mescolare in planetaria lo zucchero, la farina, la farina di mandorle, la scorza d'arancia e la curcuma in polvere.
85g Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto non omogeneo e sgranato.
8g Distribuire uniformemente il composto su una teglia con carta da forno e mettere in frigorifero per qualche ora.
2g Inforpare a 150??C per circa 17 minuti.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

acqua
panna 35% m.g.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

PREPARAZIONE

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.
50g Dressa una goccia con l'aiuto di un sac a poche come decorazione.
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.



RICETTA CREATTA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE