



# 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  
zucchero semolato  
farina tipo 00  
Polpa di zucca

200g  
80g  
30g  
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.  
succo di limone  
acqua  
LILLY LIMONE

500g  
75g  
75g  
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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CRUMBLE ALL'ARANCIA E CURCUMA

burro 82% m.g.	85g	Mescolare in planetaria lo zucchero, la farina, la farina di mandorle, la scorza d'arancia e la curcuma in polvere.
zucchero grezzo di canna	85g	
farina tipo 00	85g	Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto non omogeneo e sgranato.
farina di mandorle	85g	Distribuire uniformemente il composto su una teglia con carta da forno e mettere in frigorifero per qualche ora.
scorza d'arancia grattugiata	8g	Infornare a 150°C per circa 17 minuti.
curcuma in polvere	2g	

## CREMA AL LIMONE

acqua	125g	Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM.
panna 35% m.g.	25g	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.
<a href="#">TOP CREAM</a>	50g	
<a href="#">CREMIRCA LIMONE</a>	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.



Extraordinary  
made simple.