



CUPCAKE ALLA ZUCCA E SPEZIE

chef Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA

albume d'uovo

farina "debole"

amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso

JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

PREPARAZIONE

500g Miscelare gli elementi secchi, poi aggiungere gli albumi e miscelare a mano.

370g Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.

50g Spruzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.

30g Riempire gli appositi stampi in silicone.

4g Cuocere per circa 10-12 minuti a 180-190°C.

80g Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

100g

CONFETTURA DI ZUCCA

INGREDIENTI

Polpa di zucca
zucchero semolato
pectina - NH
cannella in polvere
succo di carota
succo di mandarino

PREPARAZIONE

360g Tagliare a metà la zucca, togliere i semi e adagiarla dal lato del taglio su una teglia con carta da forno.
5g Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine togliere la buccia.
3g Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno cosparsi di cannella fino a renderli morbidi.
265g Mescolare lo zucchero con la pectina NH.
90g Riscaldare i succhi e aggiungere il composto di zucchero e pectina a 40°C. Portare a bollore, aggiungere i cubetti di zucca e portare nuovamente a bollore.
Aggiunta: a piacimento potete aggiungere un pizzico di noce moscata in polvere.

CHANTILLY SPEZIATA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

TOP CREAM

acqua - (1)
latte 3.5% m.g.

FRUTTIDOR ARANCIA

cannella in polvere
panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

PREPARAZIONE

100g Miscelare acqua, latte e TOP CREAM per ottenere una crema pasticcera.
150g Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella, quindi unirlo alla crema e 100g miscelare fino a un composto omogeneo.
100g Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO mantenedola morbida e, 2g miscelando delicatamente, unirla in 2-3 volte alla crema pasticcera 700g all'arancia precedente ottenuta.
100g
100g

Composizione finale

Porre due cucchiaini di confettura di zucca sul fondo del Doba Cupcake Halloween, adagiare sopra il financier e infine chiudere con la chantilly.

Il top può essere costituito dalla chantilly stessa (versata in uno stampo di silicone, messa in abbattitore, e infine spruzzata di arancione sfumato).

In alternativa, formare un ciuffo di chantilly stabilizzata in frigorifero sul top.

Decorare con Doba Bat.