

# **CUPCAKE ALLA ZUCCA E SPEZIE**

☐ 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.

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

30g Riempire gli appositi stampi in silicone.

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

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

30g teglia con carta da forno.

5g Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine togliere la buccia.

3<sub>Q</sub> Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno cosparsi di cannella

265g fino a renderli morbidi.

90g Mescolare lo zucchero con la pectina NH.

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	PREPARAZIONE
TOP CREAM 100g	Miscelare acqua, latte e TOP CREAM per ottenere una crema pasticcera.
acqua - (1) 150g	Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella, quindi unirlo alla crema e
latte 3.5% m.g. 100g	miscelare fino a un composto omogeneo.
	Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO mantenedola morbida e,
cannella in polvere 2g	miscelando delicatamente, unirla in 2-3 volte alla crema pasticcera
panna 35% m.g. 700g	all'arancia precedente ottenuta.
LILLY NEUTRO 100g	
acqua - (2) 100g	

# **Composizione finale**

Porre due cucchiaini di confettura di zucca sul fondo del Dobla 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 Dobla Bat.