



CUPCAKE ALLA ZUCCA E SPEZIE

👤 Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

AVOLETTA

albume d'uovo
farina "debole"
amido di mais

VIGOR BAKING

burro 82% m.g. - fuso
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

500g Miscelare gli elementi secchi, poi aggiungere gli
370g albumi e miscelare a mano.
50g Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente
30g fusi in microonde.
4g Spruzzare dello spray staccante all'interno degli
80g stampi.
100g Riempire gli appositi stampi in silicone.
Cuocere per circa 10-12 minuti a 180-190°C.
Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

CONFETTURA DI ZUCCA

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

360g Tagliare a metà la zucca, togliere i semi e adagiarla dal
30g lato del taglio su una teglia con carta da forno.
5g Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine
3g togliere la buccia.
265g Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno
90g cosparsi di cannella fino a renderli morbidi.
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

TOP CREAM

acqua - (1)

latte 3.5% m.g.

FRUTTIDOR ARANCIA

cannella in polvere

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

100g

150g

100g

100g

2g

700g

100g

100g

Miscelare acqua, latte e TOP CREAM per ottenere una crema pasticcera.

Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella, quindi unirlo alla crema e miscelare fino a un composto omogeneo.

Montare la panna con acqua e LILLY

NEUTRO mantenedola morbida e, miscelando delicatamente, unirla in 2-3 volte alla crema pasticcera all'arancia precedente ottenuta.

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.



Extraordinary
made simple.