



# 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.
- 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.  
30g Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine togliere la buccia.  
5g Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno cosparsi di cannella  
3g 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 mantenendola 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 Dobra 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 Dobra Bat.