



MONO HALLOWEEN

👤 Livello avanzato

Una dolce preparazione ideata dal campione del mondo **Ciro Chiummo**.



RICETTA CREATA DA:
Ciro Chiummo
Pastry Chef

BISCUIT CACAO

IRCA GENOISE CHOC
uova intere
LEVOSUCROL

500g
600g
50g

- Mixare tutti gli ingredienti in una caraffa.
- Colare in un tappetino in silicone con bordi e cuocere per 5-6 minuti a 220°C.

COMPOSTA PERE E ZENZERO

FRUTTIDOR PERA
acqua
LILLY NEUTRO
Zenzero fresco

200g
40g
40g
1g

- Miscelare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR PERA.
- Aromatizzare con lo zenzero.

BAVARESE AL CAMEL ORO

AUREA Caramel Oro
tuorli
zucchero
latte
panna 35% m.g.
LILLY NEUTRO
Panna semi-montata

225g
20g
13g
65g
75g
40g
225g

- Bollire il latte e la panna.
- Nel frattempo, mescolare i tuorli con lo zucchero e realizzare una crema inglese.
- Versarla sul cioccolato e mixare bene con un mixer a immersione.
- Semi montare la panna con il Lilly Neutro ed alleggerire il composto.



Extraordinary
made simple.

GLASSAGGIO

COLORGLAZE YELLOW

900g

COLORGLAZE RED

80g

COLORGLAZE GREEN

20g

- Miscela le tre Colorglaze e versa a freddo sul dolce per ottenere una COLORGLAZE COLOR ZUCCA.

COMPOSIZIONE FINALE

- Congelare la composta in una mezza sfera in silicone.
- Dressare la bavarese nello stampo (fino a metà), adagiarsi l'inserto al centro e raffreddare.
- Chiudere lo stampo prima con la bavarese e successivamente con il biscuit croccante.
- Glassare con COLORGLAZE COLOR ZUCCA e decorare con decorazioni Dobra.



Extraordinary
made simple.