



# MONO HALLOWEEN

chef Livello avanzato

Una dolce preparazione ideata dal campione del mondo Ciro Chiummo

## BISCUIT CACAO

### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

LEVOSUCROL

### PREPARAZIONE

500g Mixare tutti gli ingredienti in una caraffa.

600g Colare in un tappetino in silicone con bordi e cuocere per 5-6 minuti a 220°C.

50g

## COMPOSTA PERE E ZENZERO

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

Zenzero fresco

### PREPARAZIONE

200g Miscelare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR

40g PERA.

40g Aromatizzare con lo zenzero.

1g

## BAVARESE AL CARAMEL ORO

---

### INGREDIENTI

#### SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO

tuorli  
zucchero  
latte  
panna 35% m.g.

#### LILLY NEUTRO

Panna semi-montata

### PREPARAZIONE

225g Bollire il latte e la panna.  
20g Nel frattempo, mescolare i tuorli con lo zucchero e realizzare una crema inglese.  
13g Versarla sul cioccolato e mixare bene con un mixer a immersione.  
65g Semi montare la panna con il LILLY NEUTRO ed alleggerire il composto.  
75g 40g  
225g

## GLASSAGGIO

---

### INGREDIENTI

COLORGLAZE YELLOW  
COLORGLAZE RED  
COLORGLAZE GREEN

### PREPARAZIONE

900g Miscela le tre Colorglaze e versa a freddo sul dolce per ottenere una  
80g COLORGLAZE COLOR ZUCCA.  
20g

## Composizione finale

---

Congelare la composta in una mezza sfera in silicone. Dressare la bavarese nello stampo (fino a metà), adagiarci 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 Doba.



**RICETTA CREATA DA:**

**CIRO CHIUMMO**

**PAstry CHEF**