



MONO HALLOWEEN

👩 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 CAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL 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
13g inglese.
65g Versarla sul cioccolato e mixare bene con un mixer a immersione.
75g Semi montare la panna con il LILLY NEUTRO ed alleggerire il composto.
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), adagiare 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.



RICETTA CREATA DA:

CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF