



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

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GLASSAGGIO

COLORGLAZE YELLOW

900g

Miscela le tre Colorglaze e versa a freddo sul dolce per

COLORGLAZE RED

80g

ottenere una COLORGLAZE COLOR ZUCCA.

COLORGLAZE GREEN

20g

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 Doblà.



Extraordinary
made simple.