



## MONO HALLOWEEN

UNA DOLCE PREPARAZIONE IDEATA DAL CAMPIONE DEL MONDO CIRO CHIUMMO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT CACAO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE

LEVOSUCROL

g 500

g 600

g 50

#### PREPARAZIONE

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

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

ACQUA

LILLY NEUTRO

ZENZERO FRESCO

g 200

g 40

g 40

g 1

#### PREPARAZIONE

Miscelare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR PERA.

Aromatizzare con lo zenzero.

## BAVARESE AL CARAMEL ORO

---

### INGREDIENTI

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO | g 225 |
| TUORLI                          | g 20  |
| ZUCCHERO                        | g 13  |
| LATTE                           | g 65  |
| PANNA 35% M.G.                  | g 75  |
| LILLY NEUTRO                    | g 40  |
| PANNA SEMI-MONTATA              | g 225 |

### PREPARAZIONE

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.

## GLASSAGGIO

---

### INGREDIENTI

|                   |       |
|-------------------|-------|
| COLORGLAZE YELLOW | g 900 |
| COLORGLAZE RED    | g 80  |
| COLORGLAZE GREEN  | g 20  |

### PREPARAZIONE

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'inserito 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 PER TE DA **CIRO CHIUMMO**

PASTRY CHEF