

BISCUIT ALLE CASTAGNE

PUMPKIN

DOLCE PER L'ANNUALE OCCASIONE, CHE RACCHIUDE I GUSTI AUTUNNALI DELLA ZUCCA E DELLE CASTAGNE, INSIEME ALLA FRESCHEZZA DEL LIMONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 900	mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
FARINA DI CASTAGNE	g 100	stendere su una placca con tappetino in silicone 700g/800g per 60cmx40cm di placca, cospargere di
UOVA INTERE	g 1100	marroni canditi ben scolati, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
LEVOSUCROL	g 100	sfornare ed abbattere di temperatura
MARRONI - CANDITI CESARIN	Q.B.	molto importante che la teglia sia dritta.

GELIFICATO ARANCIA E ZUCCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SUCCO E POLPA DI ARANCIA - RAVIFRUIT	g 250	scaldare la purea, frullare il lilly neutro, aggiungere il tutta frutta zucca cesarin ed colare negli stampi
LILLY NEUTRO	g 50	a mini cilindro da inserto.
POLPA DI ZUCCA - TUTTA FRUTTA ZUCCA CESARIN SEMICANDITA	g 50	prima che sia completamente abbattuto, inserire un dischetto di biscuit alla castagna ed abbattere di
		temperatura.



NAMELAKA MONTATA AL LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE FRESCO	g 250	-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
GLUCOSIO	g 10	immersione.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 340	-Aggiungere il cioccolato e pasta frutta oro limone continuando a mixare.
PANNA LIQUIDA	g 200	-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
LILLY NEUTRO	g 45	-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 15	-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria

EFFETTO VELLUTO ARANCIONE E BASE CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO DI CACAO - ARANCIONE		chiudere con un dischetto di pralin delicrisp classica, spruzzare con burro di cacao arancione a 29
PRALIN DELICRISP CLASSIC - STESO IN SFOGLIATRICE	Q.B.	gradi da prodotto congelato a -20 gradi e decorare con decorazioni dobla

COMPOSIZIONE FINALE

dressare una parte di namelka al cioccolato bianco e limone, inserire l'inserto di arancia, zucca e castagne, chiudere con altra namelaka ed un dischetto di pralin delicrisp classic. congelare, sformare e spruzzare con burro di cacao arancione.

decorare con: SPIDER WEB DOBLA

su una terra di : COOKIE COCOA CRUMBLE IRCA





RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

