



FLOWER POT HALLOWEEN

Vasetto monoporzione al limone, arancia, lampone, zucca e curcuma

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA ALLA ZUCCA

INGREDIENTI

UOVA INTERE
ZUCCHERO SEMOLATO
FARINA TIPO 00
POLPA DI ZUCCA

g 200
g 80
g 30
g 70

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti con il mixer a immersione.
Versare in un sifone e caricare con 2 cartucce di gas.
Lasciare riposare 2 ore quindi preparare dei bicchieri di plastica forati alla base e riempirli con 30 grammi di composto ognuno.
Cuocere in microonde alla massima potenza per 40 secondi e lasciare raffreddare tagliare dei cilindri con altezza 2 centimetri e tenere da parte.

STRATO DI FRUTTIDOR

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

MOUSSE AL LIMONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
SUCCO DI LIMONE
ACQUA
LILLY LIMONE

g 500
g 75
g 75
g 100

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta LILLY LIMONE con acqua e il succo di limone sciogliendo bene la parte solida.
Aggiungere la panna liquida fredda e montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida

CRUMBLE ALL'ARANCIA E CURCUMA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA
FARINA TIPO 00
FARINA DI MANDORLE
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA
CURCUMA IN POLVERE

g 85 Mescolare in planetaria lo zucchero, la farina, la farina di mandorle, la scorza d'arancia e
g 85 la curcuma in polvere.
g 85 Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a
g 85 formare un impasto non omogeneo e sgranato.
g 8 Distribuire uniformemente il composto su una teglia con carta da forno e mettere in
g 2 frigorifero per qualche ora.
Infornare a 150°C per circa 17 minuti.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA
PANNA 35% M.G.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

g 125 Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM. Lasciate riposare 3 minuti e
g 25 aggiungete la CREMIRCA LIMONE mescolando bene con la frusta. Dressa una goccia con
g 50 l'aiuto di un sac a poche come decorazione.
g 200

COMPOSIZIONE FINALE

Comporre gli strati interni di DOBLA FLOWER POT mettendo per primo un cilindro di pan di spagna alla zucca.
Formare, con sac a poche, uno strato di 1 centimetro di FRUTTIDOR LAMPONE.
Terminare gli strati dressando uno strato di circa 1 centimetro di mousse al limone.
Far aderire su tutta la superficie della mousse il crumble all'arancia e curcuma.
Decorare con DOBLA PUMPKIN, DOBLA BAT, DOBLA SPOOKY, DOBLA SPIDER WEB.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLE PORTABELLA**

PASTICCIERE