



## CUPCAKE ALLA ZUCCA E SPEZIE

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

### FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME D'UOVO  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 500  
g 370  
g 50  
g 30  
g 4  
g 80  
g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi, poi aggiungere gli albumi e miscelare a mano.  
Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.  
Spruzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.  
Riempire gli appositi stampi in silicone.  
Cuocere per circa 10-12 minuti a 180-190°C.  
Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

### CONFETTURA DI ZUCCA

---

#### INGREDIENTI

POLPA DI ZUCCA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
PECTINA - NH  
CANNELLA IN POLVERE  
SUCCO DI CAROTA  
SUCCO DI MANDARINO

g 360  
g 30  
g 5  
g 3  
g 265  
g 90

#### PREPARAZIONE

Tagliare a metà la zucca, togliere i semi e adagiarla dal lato del taglio su una teglia con carta da forno.  
Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine togliere la buccia.  
Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno cosparsi di cannella fino a renderli morbidi.  
Mescolare lo zucchero con la pectina NH.  
Riscaldare i succhi e aggiungere il composto di zucchero e pectina a 40°C.  
Portare a bollore, aggiungere i cubetti di zucca e portare nuovamente a bollore.

Aggiunta: a piacimento potete aggiungere un pizzico di noce moscata in polvere.

## CHANTILLY SPEZIATA ALL'ARANCIA

---

### INGREDIENTI

TOP CREAM	g 100
ACQUA - (1)	g 150
LATTE 3.5% M.G.	g 100
FRUTTIDOR ARANCIA	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 2
PANNA 35% M.G.	g 700
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA - (2)	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua, latte e TOP CREAM per ottenere una crema pasticcera.

Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella, quindi unirlo alla crema e miscelare fino a un composto omogeneo.

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO mantenendola morbida e, miscelando delicatamente, unirla in 2-3 volte alla crema pasticcera all'arancia precedente ottenuta.

### COMPOSIZIONE FINALE

Porre due cucchiaini di confettura di zucca sul fondo del Dobra Cupcake Halloween, adagiare sopra il financier e infine chiudere con la chantilly.

Il top può essere costituito dalla chantilly stessa (versata in uno stampo di silicone, messa in abbattitore, e infine spruzzata di arancione sfumato).

In alternativa, formare un ciuffo di chantilly stabilizzata in frigorifero sul top.

Decorare con Dobra Bat.