



Mono per Halloween

Dolce di Halloween realizzato per il Winter Wonderland Dobra 2023.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE ALLE CAROTE

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE

g 750

OLIO DI SEMI

g 150

ACQUA

g 225

BURRO

g 115

VIGOR BAKING

g 7

CAROTE A FILETTI

g 115

CANNELLA IN POLVERE

g 12

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in planetaria, ad eccezione delle carote che andranno frullate in piccoli pezzi.

Miscelare il composto utilizzando il gancio a foglia per circa 5 minuti a media velocità.

Unire quindi le carote frullate. Stendere il composto su teglia 60X40 foderata con carta forno e cuocere a 170°C per circa 15 minuti.

Far raffreddare in abbattitore.

Una volta freddo, cappare con anello d'acciaio tondo della dimensione leggermente più grande della base della monoporzione (diametro 5,5-6 cm).

Conservare in congelatore i dischetti di cake alle carote.

MOUSSE RICCA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PANNA FRESCA

g 1000

LILLY NEUTRO

g 200

ACQUA

g 200

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 150

PRALINE NOISETTE

g 50

PREPARAZIONE

Unire in planetaria la panna con acqua e LILLY NEUTRO e montare fino ad ottenere una consistenza morbida.

A parte miscelare JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP con il PRALINE NOISETTE.

Unire il composto così ottenuto con la panna semi montata.

Dressare la mousse all'interno degli stampi riempiendoli per $\frac{3}{4}$ del volume (stampo PAVONI PX4321).

Posizionare al centro dello stampo l'insero congelato alla mela e arancia.

Ultimare con un altro strato di mousse e livellare bene aiutandosi con una spatola.
Abbatte in negativo fino a completo congelamento.
Successivamente rimuovere dagli stampi

CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno aiutandosi con un mattarello o sfogliatrice (spessore croccante 1,5-2 mm)
Posizionare in congelatore per almeno 30 minuti e successivamente cappare con anello d'acciaio della dimensione dell'inserto (diametro 3,5 cm).

RIPIENO MORBIDO ALLA MELA E ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

FRUTTIDOR ARANCIA

CANNELLA IN POLVERE

ACQUA

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 50 Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella fino ad ottenere un composto il quanto
g 150 più possibile liscio.
g 1 Miscelare l'acqua leggermente intiepidita con il LILLY NEUTRO e unire al composto
g 60 frullato.
g 30 Aggiunge i 50 gr di FRUTTIDOR MELA (non frullati).
Riempire con il composto ottenuto gli stampi in silicone per realizzare gli inserti del dolce (STAMPO PAVONI cod FR003).
Posizionare sopra ogni inserto un dischetto di croccante al caramello
Abbatte in negativo fino a completo indurimento.

GLASSA MORBIDA ALLA GIANDUIA

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 400

OLIO DI SEMI

g 80

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato fondente al gianduia a 45°C

Unire l'olio di semi ed emulsionare bene utilizzando un mixer ad immersione.

Prendere i dischi di cake alle carote congelati ed aiutandosi con degli spiedini di legno immergerli nella glassa morbida

Successivamente prima che glassa possa indurire far aderire i CURLS MINI DARK di

Dobla solo sul bordo.

GANACHE AL GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 230

PANNA 35% M.G.

g 200

MIELE

g 30

PREPARAZIONE

Usala come decorazione della singola monoporzione.

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare la mousse all'interno degli stampi riempiendoli per $\frac{3}{4}$ del volume (stampo PAVONI PX4321).

Posizionare al centro dello stampo l'inserito congelato alla mela e arancia. Ultimare con un altro strato di mousse e livellare bene aiutandosi con una spatola. Abbattere in negativo fino a completo congelamento. Successivamente rimuovere dagli stampi.

Prendere le mono dal congelatore e spruzzarle interamente con il burro di cacao arancione.

Adagiare le mono sulle basi di cake alle carote precedentemente glassate.

Con la ganache morbida ricoprire in modo irregolare una metà della mono, battere leggermente .

Decorare quindi con lo SPOOKY e PUMPKIN 3D.

Per rendere ancora più interessante la decorazione cospargere la parte ricoperta con la ganache con del crumble o frolla al cacao sbriciolata.



RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE