



MONO HALLOWEEN

UNA DOLCE PREPARAZIONE IDEATA DAL CAMPIONE DEL MONDO CIRO CHIUMMO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT CACAO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 500
UOVA INTERE	g 600
LEVOSUCROL	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	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
ZENZERO FRESCO	g 1

PREPARAZIONE

Miscelare LILLY NEUTRO nell'acqua tiepida ed aggiungere al FRUTTIDOR PERA.
Aromatizzare con lo zenzero.

BAVARESE AL CAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CAMEL 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'inserto 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