



## 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  
g 85  
g 85  
g 85  
g 8  
g 2

### PREPARAZIONE

Mescolare in planetaria lo zucchero, la farina, la farina di mandorle, la scorza d'arancia e la curcuma in polvere.  
Aggiungere il burro freddo tagliato a dadini e impastare lentamente con la foglia fino a formare un impasto non omogeneo e sgranato.  
Distribuire uniformemente il composto su una teglia con carta da forno e mettere in 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  
g 25  
g 50  
g 200

### PREPARAZIONE

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

### 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 ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE