



CAMEL HALLOWEEN

FROLA BRETONE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLA

PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN

BURRO 82% M.G.

TUORLO D'UOVO

VIGOR BAKING

SALE

Kg 1

g 70

g 600

g 300

g 10

g 8

PREPARAZIONE

montare in planetaria il burro, unire i tuorli, e infine i restanti ingredienti

disporre uno strato con sac a poche all'interno di un anello in acciaio inburrato, e cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

disporre un sottile strato di pralin delicrisp sulla frolla cotta

NAMELAKA AL CARMELLO

INGREDIENTI

LATTE	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CARMEL ORO	g 340
PANNA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

riscaldare latte e glucosio, aggiungere il lilly neutro e mixare con il cioccolato
aggiungere infine la panna fredda continuando a mixare
lasciare riposare in frigorifero una notte

GELIFICATO ALL ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

PREPARAZIONE

riscaldare il fruttidor e mixare con acqua e lilly neutro
versare nello stampo da inserto diametro 14 cm, 150 grammi, abbattere di temperatura

COMPOSIZIONE FINALE

montare la namelaka in planetaria, versarla nello stampo in silicone per metà stampo, inserire il gelificato e finire con altra namelaka.

abbattere, sformare, spruzzare di massa spruzzo arancio e disporre sulla frolla.

decorare con DOBLA PUMPKING FACE ASSORTMENT