



## CAMEL HALLOWEEN

### FROLLA BRETONE AI CEREALI

---

#### INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA

Kg 1

PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN

g 70

BURRO 82% M.G.

g 600

TUORLO D'UOVO

g 300

VIGOR BAKING

g 10

SALE

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		PREPARAZIONE
LATTE	g 250	riscaldare latte e glucosio, aggiungere il lilly neutro e mixare con il cioccolato
GLUCOSIO	g 10	aggiungere infine la panna fredda continuando a mixare
SINFONIA CAMEL ORO	g 340	lasciare riposare in frigorifero una notte
PANNA	g 200	
LILLY NEUTRO	g 40	

## GELIFICATO ALL ARANCIA

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ARANCIA	g 200	riscaldare il fruttidor e mixare con acqua e lilly neutro
LILLY NEUTRO	g 40	versare nello stampo da inserto diametro 14 cm, 150 grammi, abbattere di temperatura
ACQUA	g 40	

## 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