



PUMPKIN

DOLCE PER L'ANNUALE OCCASIONE, CHE RACCHIUDE I GUSTI AUTUNNALI DELLA ZUCCA E DELLE CASTAGNE, INSIEME ALLA FRESCHEZZA DEL LIMONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
FARINA DI CASTAGNE
UOVA INTERE
LEVOSUCROL
MARRONI - CANDITI CESARIN

g 900
g 100
g 1100
g 100
Q.B.

PREPARAZIONE

mixare con un frullatore ad immersione tutti gli ingredienti insieme
stendere su una placca con tappetino in silicone 700g/800g per 60cmx40cm di placca, cospargere di
marroni canditi ben scolati, e cuocere a 200 gradi per 4 minuti e vapore al 50%
sfnare ed abbattere di temperatura
molto importante che la teglia sia dritta.

GELIFICATO ARANCIA E ZUCCA

INGREDIENTI

SUCCO E POLPA DI ARANCIA - RAVIFRUIT
LILLY NEUTRO
POLPA DI ZUCCA - TUTTA FRUTTA ZUCCA CESARIN SEMICANDITA

g 250
g 50
g 50

PREPARAZIONE

scaldare la purea, frullare il lilly neutro, aggiungere il tutta frutta zucca cesarin ed colare negli stampi
a mini cilindro da inserto.
prima che sia completamente abbattuto, inserire un dischetto di biscuit alla castagna ed abbattere di
temperatura.

NAMELAKA MONTATA AL LIMONE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
GLUCOSIO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA LIQUIDA
LILLY NEUTRO
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN

g 250
g 10
g 340
g 200
g 45
g 15

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
-Aggiungere il cioccolato e pasta frutta oro limone continuando a mixare.
-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.
-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria

EFFETTO VELLUTO ARANCIONE E BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO - ARANCIONE
PRALIN DELICRISP CLASSIC - STESO IN SFOGLIATRICE

Q.B.

PREPARAZIONE

chiudere con un dischetto di pralin delicrisp classica, spruzzare con burro di cacao arancione a 29 gradi da prodotto congelato a -20 gradi e decorare con decorazioni dobla

COMPOSIZIONE FINALE

dressare una parte di namelka al cioccolato bianco e limone, inserire l'inserito di arancia, zucca e castagne, chiudere con altra namelaka ed un dischetto di pralin delicrisp classic.

congelare, sformare e spruzzare con burro di cacao arancione.

decorare con: SPIDER WEB DOBLA

su una terra di : COOKIE COCOA CRUMBLE IRCA



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE