



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 CIOCCOLATO 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