



CUPCAKE ALLA ZUCCA E SPEZIE

RICETTA SPECIALE WINTERWONDERLAND 2021

FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA
ALBUME D'UOVO
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
VIGOR BAKING
BURRO 82% M.G. - FUSO
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 500
g 370
g 50
g 30
g 4
g 80
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi, poi aggiungere gli albumi e miscelare a mano.
Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.
Spruzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.
Riempire gli appositi stampi in silicone.
Cuocere per circa 10-12 minuti a 180-190°C.
Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

CONFETTURA DI ZUCCA

INGREDIENTI

POLPA DI ZUCCA
ZUCCHERO SEMOLATO
PECTINA - NH
CANNELLA IN POLVERE
SUCCO DI CAROTA
SUCCO DI MANDARINO

g 360
g 30
g 5
g 3
g 265
g 90

PREPARAZIONE

Tagliare a metà la zucca, togliere i semi e adagiarla dal lato del taglio su una teglia con carta da forno.
Grigliare in forno a 200°C per circa 10 minuti e infine togliere la buccia.
Tagliare la polpa di zucca a cubetti e cuocerli in forno cosparsi di cannella fino a renderli morbidi.
Mescolare lo zucchero con la pectina NH.
Riscaldare i succhi e aggiungere il composto di zucchero e pectina a 40°C.
Portare a bollore, aggiungere i cubetti di zucca e portare nuovamente a bollore.
Aggiunta: a piacimento potete aggiungere un pizzico di noce moscata in polvere.

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 100
ACQUA - (1)	g 150
LATTE 3.5% M.G.	g 100
FRUTTIDOR ARANCIA	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 2
PANNA 35% M.G.	g 700
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA - (2)	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua, latte e TOP CREAM per ottenere una crema pasticcera.

Frullare il FRUTTIDOR ARANCIA con la cannella, quindi unirlo alla crema e miscelare fino a un composto omogeneo.

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO mantenendola morbida e, miscelando delicatamente, unirla in 2-3 volte alla crema pasticcera all'arancia precedente ottenuta.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre due cucchiaini di confettura di zucca sul fondo del Dobra Cupcake Halloween, adagiare sopra il financier e infine chiudere con la chantilly.

Il top può essere costituito dalla chantilly stessa (versata in uno stampo di silicone, messa in abbattitore, e infine spruzzata di arancione sfumato).

In alternativa, formare un ciuffo di chantilly stabilizzata in frigorifero sul top.

Decorare con Dobra Bat.