



## 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 33%  
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