



CAMEL HALLOWEEN

FROLA BRETONE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLA

PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN

BURRO 82% M.G.

TUORLO D'UOVO

VIGOR BAKING

SALE

Kg 1

g 70

g 600

g 300

g 10

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 CARMEL 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