



CUPCAKE DI HALLOWEEN

CAKE ALLE CAROTE

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 500
OLIO DI SEMI	g 100
ACQUA	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 60
VIGOR BAKING	g 5
CAROTE A FILETTI	g 250
CANNELLA IN POLVERE	g 8

PREPARAZIONE

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per circa 5 minuti.
- Depositare il cake alle carote negli stampi di silicone a tronco di cono (diametro 4 cm),. Circa 25g. cad.
- Cuocere a 165°C. per circa 12 Min.

NAMELAKA ALL'ARANCIA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
JOYPASTE ARANCIA	g 30
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

- Far bollire il latte con la JOYPASTE ARANCIA , sciogliere poi il LILLY NEUTRO con una frusta , aggiungere il cioccolato in 2 volte ed emulsionare con un mixer ad immersione.Terminare con la panna fresca a filo, continuando ad emulsionare.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar riposare in frigo per tutta la notte.

COMPOSIZIONE FINALE

- Dopo una notte in frigorifero, montare la Namelaka.
- Riempire a 1/3 del volume i "Cupcake Halloween Dobra"
- Inserire il Cake alla Carota, e un o strato di Toffee D'Or.
- Terminare con la Namelaka, non rasando ma creando una leggera cupola.
- Cospargere con dadini o briciole di Pan di Spagna (solo la parte gialla).
- Decora il cupcake con DECORAZIONI DOBLA: cod.71812 Chocolate Bat e cod.71212 Spider Web.