LA CORONA DI HALLOWEEN

Ingredienti per il cake alla zucca:

g	175	*Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna*
g	75	*Farina tipo 1 "Uniqua Blu" Molino Dallagiovanna*
g	180	Burro 82% m.g.
n	1	Baccello di vaniglia
g	2	Cannella in polvere
g	1	Pepe bianco
g	200	Zucchero semolato
g	180	Uova intere
g	40	Panna 35% m.g.
g	250	Purea di zucca
g	50	Fecola di patate
g	10	Lievito chimico
g	3	Sale
g	**1140**	**Totale**

Procedimento:
In un cutter, inserire il burro riscaldato in microonde a 20°, lo zucchero, i semi del baccello di vaniglia, la cannella, il pepe e lavorare per 30 secondi circa. Aggiungere le uova, la panna e la zucca precedentemente riscaldati insieme a 25°C ed emulsionare tutta la base per 1 minuto.
Inserire alla fine le polveri setacciate e far girare qualche secondo fino a completo assorbimento.

Ingredienti per la glassa anidra:

g	900	Cioccolato bianco 30%
g	150	Olio di semi di girasole
g	100	Granella di nocciola tostata
q.b.		Colorante in polvere liposolubile arancione
g	**1150**	**Totale**

Procedimento:
Fondere il cioccolato bianco a 45°C e aggiungere l'olio, le nocciole e il colorante, mixare.

Montaggio e finitura:
Colare 400g di cake all'interno di uno stampo a ciambella e cuocere in forno ventilato a 160°C per 35 minuti a valvola chiusa. Una volta cotto abbattere in negativo e sformare. Riscaldare la glassa anidra a 40°C e immergere la base del cake al suo interno, pulire l'eccesso e decorare a piacere.

MOLINO DALLAGIOVANNA
Località Pilastro, 2
29010 Gragnano Trebbiense

Tel: +39 0523 787155
Fax: +39 0523 787450
Web: www.dallagiovanna.it