

**irca****Linea preparati per pasticceria****DOLCE VARESE**

Amor di zucca

DOLCE VARESE	g 1.000
Uova intere	g 450
Olio di semi (arachide o girasole)	g 400
Cannella macinata	g 4
Purea di zucca	g 400-500

Montare in planetaria per 5 minuti con frusta tutti gli ingredienti tranne la purea di zucca. Unire la purea miscelando delicatamente, riempire per 3/4 degli stampi precedentemente imburrati ed infarinati. Cuocere a 180°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Dopo completo raffreddamento ricoprire con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e PRALIN DELICRISP BLANC (Chocosmart g 800 + Pralin Delicrisp g 200) fusa a 32-35°C. Decorare con piccole zucche realizzate con PASTA DI MANDORLE o MARZICLASS.

La ricetta di base è stata realizzata dallo chef pasticcere Fabio Birondi.