

MONOPORZIONE DI HALLOWEEN



Pasta frolla al cacao:

- 1000 g **MURBELLA GLUTEN FREE**
- 400/500 g burro freddo
- 100 g uova intere
- 80 g **CACAO NOBLESSE**

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a bassa velocità. Foderare gli stampi e abbattere.

Ripieno morbido alla zucca:

- 1000 g **MARGHERITA GLUTEN FREE**
- 400 g burro
- 500 g uova
- 200 g zucca purea

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a media velocità. Dressare negli stampi foderati di frolla e cuocere a 170°C per 10-15 min. ca.

Crema Cheesecake:

- 250 g **Cheesequick**
- 50 g zucchero
- 250 g acqua
- 300 g mascarpone
- 200 g panna liquida

Mescolare il Cheesequick con lo zucchero e sciogliere in acqua tiepida (45°C). Aggiungere gli altri ingredienti e montare ad alta velocità per circa 3 minuti. Dressare negli stampi e abbattere.

Sformare, lucidare con **Cristaline Neutro** e porre sulla crostatina al cacao e zucca. Decorare a piacere.