

HALLOWEEN DRIPPING PLUMCAKE



IMPASTO

1000 g **MARGHERITA GLUTEN FREE**

400 g burro

400 g uova

300 g zucca purea

100 g **BASE PERSIPANE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4-5 min. a media velocità. Dressare negli stampi da plumcake e cuocere a 170°C per 10-15 min. ca. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.

GHIACCIA AL MELOGRANO PER EFFETTO DRIPPING

q.b. zucchero a velo

q.b. succo di melograno

q.b. colorante blu idrosolubile

Calibrare le quantità a seconda dell'effetto più o meno liquido che si vuole ottenere. Si consiglia un doppio glassaggio.

FANTASMINI DECORATIVI

q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO**

q.b. gocce di cioccolato

Montare Schokobella in planetaria e dressare a spuntoni sul plumcake. Decorare con gocce di cioccolato per creare gli occhi dei fantasmini.