



CORONA GIANDUIA E MANDARINO

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE INTERO

SALE

LIEVITO DI BIRRA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

BURRO PIATTO - LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

g 1250

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

g 500

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

g 6

Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

g 60

Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.

g 15

Lasciare in frigorifero per 1,30min.

g 500

Posizionare la pasta colorata al cacao(450g) sul pastone sfogliato (1800g+500g burro) e stendere a 4mm

Tagliare strisce lunghe 23cm e larghe 1 cm e realizzare la treccia con 3 strisce.

Una volta realizzata la treccia coppare una base di pasta così da ottenere un fondo.

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 685
LATTE INTERO	g 275
SALE	g 8
LIEVITO DI BIRRA	g 33
CACAO IN POLVERE	g 50
ACQUA	g 40
BURRO 82% M.G.	g 40

PREPARAZIONE

Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)

CREMA DA COTTURA GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
PANNA 35% M.G.	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
UOVA INTERE	g 150
SOVRANA	g 120
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 600
PRALINE NOISETTE	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.

Far bollire il latte la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e il PRALINE NOISETTE miscelare bene fino a completo scioglimento.

Versare la crema in appositi stampi in silicone a cilindro diametro 3cm ed abbattere

CUPOLA AL MANDARINO

INGREDIENTI

PUREA DI MANDARINO - RAVIFRUIT	g 500
GELATINA ANIMALE - REIDRATATA	g 15
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

PREPARAZIONE

Scaldare la PUREA DI MANDARINO RAVIFRUIT e lo zucchero semolato, aggiungere la gelatina sciolta

Colare in stampi a semisfera in silicone diametro 4cm

Abbatere

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere le trecce a lievitare in anelli diametro 10cm e alti 3cm a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Prima di infornare Inserire il cilindro di crema da cottura al gianduia congelato ed infornare a 155°C per circa 22min.

Glassare con BLITZ la cupola di mandarino.

Una volta sfornate e raffreddate le trecce farcire il fondo con PRALINE NOISETTE e adagiare sulla crema da cottura la cupola di mandarino.

Decorare con CUBETTI 4X4 MANDARINO e PURPLE FLOWER DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF