



FRUITY CROWN

chef Basic level

FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTS

DELINOISSETTE

farina di grano tenero

VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

PREPARATION

- 500g - Miscelare le polveri (DELINOISSETTE, farina, amido di mais e VIGOR BAKING).
50g - Sciogliere il cioccolato SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, inserire il burro
3g morbido e realizzare una ganache.
30g - Unire gli albumi alle polveri poi aggiungere la ganache.
370g - Colare l'impasto all'interno di stampi di silicone per mini-muffin sino a 2/3 di
80g altezza e cuocere a 180°C per 12-15 minuti circa.
150g - Abbattere in negativo, rimuovere dagli stampi.

IMPASTO LIEVITATO

INGREDIENTS

DOLCE FORNO

latte intero
acqua
polpa di frutta - MIRTILLI/MANGO/LAMPONE
burro 82% m.g. - MORBIDO
lievito compresso
sale
FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE

PREPARATION

1000g - Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di
150g frutta e lievito e lasciar girare per 7 minuti circa.
150g - Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.
150g - Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.
150g - Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.
40g - Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di
15g 14 cm, circa 8 palline.
15g - Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.
qb - Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il
financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il
FRUTTIDOR. Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a
valvola aperta.

CUPOLA DI FRUTTA

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE
acqua - TIEPIDA
LILLY NEUTRO

PREPARATION

400g - Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.
80g - Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.
80g - Versare all'interno di stampi di silicone a forma sferica.
- Congelare in abbattitore e sformare.

Composizione finale

- Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR.
- Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a valvola aperta.
- Una volta raffreddato estrarre dagli stampi ed adagiare all'interno la cupola di FRUTTIDOR.