



SAVARIN BRIOCHES CITRUS AND BERGAMOT

👤 Basic level

Citrus and bergamot savarin

Base savarin brioche

INGREDIENTS

DOLCE FORNO

farina tipo 00 - forte
uova intere - fredde
burro 82% m.g. - morbido
lievito di birra
sale fino

PREPARATION

1000g Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e
200g 350 gr di uova fredde.
1050g Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese,
300g fino a creare una buona maglia glutinica (circa 20 minuti).
30g Aggiungere alla fine il burro morbido in 2-3 volte fino a completo
25g assorbimento.
Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 26-28°C (circa 2 ore).
Impastare nuovamente per qualche minuto.
Con l'aiuto di un sac a poche riempire fino a metà dello stampo e far lievitare a 28/30°C fino a quando la pasta non arriva al culmine dello stampo.
Cuocere a circa 160°C in forno ventilato per 12/15 minuti.

Sciroppo agli agrumi

INGREDIENTS

acqua
zucchero semolato
purea di mandarino - (Profumi d'Italia Mandarino di Ciaculli Cesarin)

PREPARATION

500g Portare a bollore acqua e zucchero.
500g Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e
mixare
150g con un mixer ad immersione.

Composizione finale

Immergere i savarin nello sciroppo agli agrumi scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti.
Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.
Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.
Inserire nella fessura tipica del savarin un po' di Profumi D'Italia Bergamotto e poi adagiare
il dolce in Tartelette Cup Dobra in cioccolato fondente.
Decorare con foglietti di argento.