



# SAVARIN BRIOCHES CITRUS AND BERGAMOT

chef 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.

## Sciroppto agli agrumi

### INGREDIENTS

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

### PREPARATION

500g Portare a bollire acqua e zucchero.  
500g Una volta che lo sciroppto 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.