



# CORONA GIANDUIA E MANDARINO

👤 Livello avanzato

## IMPASTO FRANCESE CLASSICO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

burro piatto - LAMINAZIONE

### PREPARAZIONE

- 1250g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
- 500g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
- 6g Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
- 60g Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.
- 15g Lasciare in frigorifero per 1,30min.
- 500g 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

latte intero

sale

lievito di birra

#### CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

### PREPARAZIONE

- 685g Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.
- 275g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.
- 33g
- 50g **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)**
- 40g
- 40g

## CREMA DA COTTURA GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

latte intero

panna 35% m.g.

zucchero semolato

uova intere

SOVRANA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

PRALINE NOISETTE

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e

100g miscelare con frusta.

100g Far bollire il latte e la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

150g Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e il PRALINE NOISETTE

120g miscelare bene fino a completo scioglimento.

600g Versare la crema in appositi stampi in silicone a cilindro diametro 3cm ed

100g abbattere

## CUPOLA AL MANDARINO

---

### INGREDIENTI

purea di mandarino - RAVIFRUIT

gelatina animale - REIDRATATA

zucchero semolato

### PREPARAZIONE

500g Scaldare la PUREA DI MANDARINO RAVIFRUIT e lo zucchero semolato,

15g aggiungere la gelatina sciolta

30g Colare in stampi a semisfera in silicone diametro 4cm

Abbattere

## 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 DA:**

**OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF