



# CORONA GIANDUIA E MANDARINO

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Omar Ibrik  
Pastry Chef

## IMPASTO FRANCESE CLASSICO

### DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

### JOYPASTE VANIGLIA

### MADAGASCAR/BOURBON

burro piatto - LAMINAZIONE

1250g

500g

6g

60g

15g

500g

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

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

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

Lasciare in frigorifero per 1,30min.

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

### DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

### CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

685g

275g

8g

33g

50g

40g

40g

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

latte intero

panna 35% m.g.

zucchero semolato

uova intere

### SOVRANA

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

### PRALINE NOISETTE

1000g

100g

100g

150g

120g

600g

100g

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

Far bollire il latte e 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

purea di mandarino - RAVIFRUIT

gelatina animale - REIDRATATA

zucchero semolato

500g

15g

30g

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

Colare in stampi a emisfera 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



Extraordinary  
made simple.