



CORONA GIANDUIA E MANDARINO

chef 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

15g piega a 3 e una 4.

500g 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

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'

275g cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

8g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il

33g cacao prima di unirli all'impasto.

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

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 150g preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
120g Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e il PRALINE NOISETTE 600g miscelare bene fino a completo scioglimento.
100g Versare la crema in appositi stampi in silicone a cilindro diametro 3cm ed abbattere

CUPOLA AL MANDARINO

INGREDIENTI

purea di mandarino - RAVIFRUIT
gelatina animale - REIDRATATA
zucchero semolato

PREPARAZIONE

500g Scaldatare 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