



# CORONA FRUTTATA

chef Livello avanzato

## FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

### INGREDIENTI

#### DELINOISETTE

farina di grano tenero

#### VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

#### SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

### PREPARAZIONE

- 500g - Miscelare le polveri (DELINOISETTE, farina, amido di mais e VIGOR BAKING).  
50g - Sciogliere il cioccolato SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, inserire il burro  
3g morbido e realizzare una ganache.  
30g - Unire gli albumi alle polveri poi aggiungere la ganache.  
370g - Colare l'impasto all'interno di stampi di silicone per mini-muffin sino a 2/3 di  
80g altezza e cuocere a 180°C per 12-15 minuti circa.  
150g - Abbattere in negativo, rimuovere dagli stampi.

## IMPASTO LIEVITATO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

latte intero  
acqua  
polpa di frutta - MIRTILLI/MANGO/LAMPONE  
burro 82% m.g. - MORBIDO  
lievito compresso  
sale  
FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE

### PREPARAZIONE

1000g - Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di  
150g frutta e lievito e lasciar girare per 7 minuti circa.  
150g - Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.  
150g - Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.  
150g - Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.  
40g - Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di  
15g 14 cm, circa 8 palline.  
15g - Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.  
qb - Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il  
financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il  
FRUTTIDOR. Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a  
valvola aperta.

## CUPOLA DI FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE  
acqua - TIEPIDA  
LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

400g - Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.  
80g - Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.  
80g - Versare all'interno di stampi di silicone a forma sferica.  
- Congelare in abbattitore e sformare.

## Composizione finale

---

- Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR.
- Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a valvola aperta.
- Una volta raffreddato estrarre dagli stampi ed adagiare all'interno la cupola di FRUTTIDOR.