



# CORONA FRUTTATA

🏠 Livello avanzato

## FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

### DELINOISETTE

farina di grano tenero

### VIGOR BAKING

amido di mais

albume

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA

FONDENTE

500g

50g

3g

30g

370g

80g

150g

- Miscelare le polveri (DELINOISETTE, farina, amido di mais e VIGOR BAKING).

- Sciogliere il cioccolato SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, inserire il burro morbido e realizzare una ganache.

- Unire gli albumi alle polveri poi aggiungere la ganache.

- Colare l'impasto all'interno di stampi di silicone per mini-muffin sino a 2/3 di altezza e cuocere a 180°C per 12-15 minuti circa.

- Abbattere in negativo, rimuovere dagli stampi.

## IMPASTO LIEVITATO

### DOLCE FORNO

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

1000g  
150g  
150g  
150g  
150g  
40g  
15g  
qb

- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di frutta e lievito e lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.
- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.
- Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.
- Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di 14 cm, circa 8 palline.
- Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.
- 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

FRUTTIDOR MIRTILLO -  
MANGO/LAMPONE

acqua - TIEPIDA  
LILLY NEUTRO

400g  
80g  
80g

- Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.
- Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.
- 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.



Extraordinary  
made simple.