



CONCHIGLIA COCCO E LAMPONI

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

IMPASTO FRANCESCE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte fresco intero

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

2500g

1000g

25g

20g

120g

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

LAMINAZIONE

burro piatto

500g

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTA COLORATA AL LAMPONE

farina tipo 00	280g	Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato. Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente 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
acqua	25g	
purea di lamponi - RAVIFRUIT	120g	
zucchero	20g	
sale	5g	
burro 82% m.g.	45g	
colorante rosso	2g	

LAMINAZIONE INVERSA

Appoggiare la pasta colorata sull'impasto sfogliato con piega 2 a 4.

Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.

Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm

Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiare sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate , fino a ricoprirlo interamente.

Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura delle conchiglie.

FINANCIER AL COCCO

cocco rapé	240g	Miscelare con cura le polveri con frusta. Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso. Dressare il composto in teglia 30x40 rivestita di carta forno Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 14-15 minuti. Abbatte in positivo e tagliare dei quadrotti 4x4 cm
farina tipo 00	75g	
farina di mandorle	120g	
zucchero a velo	225g	
<u>VIGOR BAKING</u>	9g	
sale	3g	
albume	360g	
miele	45g	
burro fuso	330g	

FARCITURA AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

qb	Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di fruttidor lampone. Abbatte in negativo fino a completo congelamento. Conservare i quadrotti in congelatore fino all'utilizzo.
----	---



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 3-4mm

Tagliare dei quadrati 12x12 (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre al centro dei quadrati il finacier al cocco con il lampone e richiudere i quattro lembi della pasta croissant così da formare una conchiglia.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 4 ore.

cuocere in forno ventilato a 135°C per 30 minuti.

Una volta sfornati lucidarli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).



Extraordinary
made simple.