



# CUPOLA CACAO E FRUTTI ROSSI

👤 Livello avanzato

## IMPASTO FRANCESE CLASSICO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

burro piatto

### 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 piega a 3 e una 4.

15g Lasciare in frigorifero per 1,30min.

500g Stendere a 3mm e coppare con la parte inferiore del tagliapasta "MARCEURITE" e realizzare i fondi della margherita.

## 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 cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

275g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

33 Lasciar puntare l'impasto 30min.

50g Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.

40g

40g

## IMPASTO BROWNIE

---

### INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

acqua

burro fuso

### PREPARAZIONE

- 1000g Mescolare con una foglia tutti gli ingredienti, tranne il burro fuso  
250g Aggiungere il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un  
300g impasto omogeneo.  
Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

## INSERTO AL CACAO

---

### INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO

### PREPARAZIONE

- qb Riempire stampi a semisfera diametro 2cm ed abbattere.

## CUPOLA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

- 500g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.  
100g Aggiungere FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare nello stampo di  
100g silicone diametro 2cm.  
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## Composizione finale

---

Coppiare con il tagliapasta "MARGEURITE" l'impasto al cacao e posizionare sulla base di pasta francese.  
Avvolgerci intorno il Brownie rimboccando ogni petalo.  
Posizionare le cupole in uno stampo forosil tondo far lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.  
Inserire al centro l'inserto al cacao precedentemente abbattuto,Infornare a 155°C per circa 24min.  
Sfornare e in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).  
Glassare con BLITZ la cupola al lampone, adagiare la cupola al lampone.  
Decorare con PEACH BLOSSOM DOBLA.



**RICETTA CREATA DA:**

**OMAR IBRIK**

**PASTRY CHEF**