



CUPOLA CACAO E FRUTTI ROSSI

chef 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

15g piega a 3 e una 4.

500g Lasciare in frigorifero per 1,30min.

Stendere a 3mm e coppare con la parte inferiore del tagliapasta

"MARGEURITE" 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'

275g cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

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

33 cacao prima di unirli all'impasto.

50g Lasciar puntare l'impasto 30min.

40g Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.

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

Coppate 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