

CUPOLA CACAO E FRUTTI ROSSI

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO	1250g
latte intero	500g
sale	6g
lievito di birra	60g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
burro piatto	500g

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.
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

DOLCE FORNO MAESTRO	685g
latte intero	275g
sale	8g
lievito di birra	33
CACAO IN POLVERE	50g
acqua	40g
burro 82% m.g.	40g

Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del' cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.
Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.
Lasciar puntare l'impasto 30min.
Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.

IMPASTO BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC	1000g
acqua	250g
burro fuso	300g

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

INSERTO AL CACAO

CUKICREAM CACAO	qb	Riempire stampi a semisfera diametro 2cm ed abbatttere.

CUPOLA AL LAMPONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare 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.