



CUPOLA CACAO E FRUTTI ROSSI

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

burro piatto

1250g

500g

6g

60g

15g

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

latte intero

sale

lievito di birra

CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

685g

275g

8g

33

50g

40g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

IMPASTO BROWNIE

IRCA BROWNIES CHOC

acqua
burro fuso

1000g
250g
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.

INSERTO AL CACAO

CUKICREAM CACAO

qb Riempire stampi a semisfera diametro 2cm ed abbattere.

CUPOLA AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua
LILLY NEUTRO

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

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare con il tagliapasta "MARCEURITE" 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.



Extraordinary
made simple.