

SAVARIN ESOTICO

Livello intermedio

Dolce lievitato monoporzione

SAVARIN

DOLCE FORNO	500g
farina 00 "forte"	100g
lievito - birra	15g
sale	12,5g
burro 82% m.g. - morbido	150g
uova - fredde	525g

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.
Quando l'impoasto inizia a formarsi aggiugere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona maglia glutinica.
Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo assorbimento.
Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 24/26°C.
Impastare nuovamente per qualche minuto.
Con l'aiuto di un sac a poche riempire fino a metà dello stampo e far lievitare a 28/30°C fino a quando la pasta non arriva al culmine dello stampo.
Cuocere a circa 160-165°C forno ventilato per 12/15 minuti.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - 1	80g
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	120g
panna 35% m.g. - 2	200g

Portare a bollore la panna (1).
Versare la panna sul RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL ed emulsionare.
Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.
Coprire con pellicola a contato e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

SCIROPPO ESOTICO

acqua	250g
zucchero semolato	250g
polpa di mango	150g
polpa di passion fruit	100g

Portare a bollore acqua e zucchero.
Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e miscelare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i savarin nello sciroppo esotico scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti.
Strizzarli leggermente per eliminare lo scirippo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.
Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.
Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaio di FRUTTIDOR MANGO.
Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un pò di ganache montata al RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL.
Grattuggiare sopra la ganache la fava di tonka e decorare con MINI ELEGANCE MILK DOBLA.