



# SAVARIN ESOTICO

🏠 Livello intermedio

Dolce lievitato monoporzione

## SAVARIN

### DOLCE FORNO

farina 00 "forte"

lievito - birra

sale

burro 82% m.g. - morbido

uova - fredde

500g

100g

15g

12,5g

150g

525g

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.

Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere 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 CAMEL

panna 35% m.g. - 1

RENO CONCERTO CIOCCOLATO

LACTEE CAMEL

panna 35% m.g. - 2

80g

120g

200g

Portare a bollore la panna (1).

Versare la panna sul RENO CONCERTO LACTEE CAMEL ed emulsionare.

Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.

Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SCIROPPO ESOTICO

acqua	250g	Portare a bollore acqua e zucchero.
zucchero semolato	250g	Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le
polpa di mango	150g	polpe di frutta e miscelare.
polpa di passion fruit	100g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i savarin nello sciroppo esotico scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti.

Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un pò di ganache montata al RENO CONCERTO LACTEE CAMEL.

Grattugiare sopra la ganache la fava di tonka e decorare con MINI ELEGANCE MILK DOBLA.



Extraordinary  
made simple.