



SAVARIN ESOTICO

chef Livello intermedio

Dolce lievitato monoporzione

SAVARIN

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

farina 00 "forte"

lievito - birra

sale

burro 82% m.g. - morbido

uova - fredde

PREPARAZIONE

500g Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e

100g 350 gr di uova fredde.

15g Quando l'imposto inizia a formarsi aggiugere le uova restanti in più riprese, 12,5g fino a creare una buona maglia glutinica.

150g Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo assorbimento.

525g 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

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

80g Portare a bollire la panna (1).

120g Versare la panna sul RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL ed emulsionare.

200g Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.

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

SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI

acqua
zucchero semolato
polpa di mango
polpa di passion fruit

PREPARAZIONE

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

Composizione finale

Immergere i savarin nello sciropo 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.

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