

# **SAVARIN ESOTICO**

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'impoasto inizia a formarsi aggiugere le uova restanti in più riprese,

12.5q fino a creare una buona maglia glutinica.

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

525a 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**

#### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1 RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL panna 35% m.g. - 2

#### **PREPARAZIONE**

80g Portare a bollore 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 contato e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

## **SCIROPPO ESOTICO**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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