

CORONA PASQUALE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik

Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO	2500g
latte intero	1000g
sale	12g
lievito di birra	120g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g

Impastare tutti gli ingredienti per circa 15/20min.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

PASTA COLORATA AL CACAO

DOLCE FORNO MAESTRO	170g
latte intero	70g
sale	2g
lievito di birra	8g
CACAO IN POLVERE	12g
acqua	10g
burro 82% m.g.	10g

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.
Far raffreddare una notte in frigo.

PASTA COLORATA GIALLA

farina tipo 00	280g
acqua	135g
zucchero	20g
sale	5g
burro 82% m.g.	45g
colorante - GIALLO IDROSOLUBILE	1,4g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato.
Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente.
Far raffreddare una notte in frigo.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

LAMINAZIONE

burro piatto	500g

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g dare 2 pieghe a 4.
Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro, dopodichè tirare la pasta fino ad arrivare a 90cm di lunghezza e dividere in 3 parti uguali, su due parti di pasta già divisa adagiare la pasta colorata gialla(150g) già tirata e pesata prima, sull'ultima parte che rimane adagiare la pasta colorata al cacao.
Mettere la parte di pasta colorata al cacao(150g) in mezzo agli altri 2 pastoni con pasta colorata gialla cosi da ottenere una piega a 3 e fare un ulteriore incasso semplice, quindi una piega 3.
Lasciare raffreddare entrambi i pastoni
Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con le parti colorate disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe 2 a 4 fino a coprirlo tutto.

CAKE LIMONE E ARANCIA

DOLCE VARESE	1000g
uova intere	500g
burro 82% m.g. - morbido	500g

Mettere gli ingredienti in planetaria e miscelare con folgiaper circa 5 minuti a media
velocità, quindi depositare in teglia 60x40 e cuocere a 165°c per 18min.
Dopo averlo fatto raffreddare coppare con coppapasta diametro 5 cm.

FLAN ALLA PASTIERA

latte intero	700g
panna 35% m.g.	200g
zucchero semolato	170g
uova intere	120g
tuorlo d'uovo	40g
SOVRANA	70g
burro 82% m.g.	100g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	10g
acqua di fiori d'arancio	2g
germe di grano - GERME DI GRANO	120g
arancio candito - SMINUZZATO	

-In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
-Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
-una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.
-mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°c
-abbattere

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.
Tagliare dei rettangoli 22x3cm e dopodichè unire i lati più lunghi del rettangolo facendoli combaciare formando un filone a forma di anello
Dallo stesso pastone coppare la base dell'anello.
Adagiare il cake al centro e mettere a lievitare in uno stampo ad anello diametro 10cm e altezza 2cm a 26°C per 120-150minuti con umidità relativa al 70-80%.
Una volta lievitati, Inserire il flan già parzialmente cotto al centro dell'anello e cuocere a 140°C° per 25 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).
Decorare con PEACH BLOSSOM DOBLA.

irca GROUP
Extraordinary made simple.