



CORONA PASQUALE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero
sale

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

2500g

1000g

12g

120g

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

latte intero
sale

lievito di birra

CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

170g

70g

2g

8g

12g

10g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTA COLORATA GIALLA

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

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 così 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

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



Extraordinary
made simple.

FLAN ALLA PASTIERA

latte intero	700g	-In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
panna 35% m.g.	200g	
zucchero semolato	170g	-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
uova intere	120g	
tuorlo d'uovo	40g	
<u>SOVRANA</u>	70g	-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.
burro 82% m.g.	100g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	15g	-una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	10g	-mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°C
acqua di fiori d'arancio	2g	
germe di grano - GERME DI GRANO	120g	-abbattere
arancio candito - SMINUZZATO		

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.



Extraordinary
made simple.