

# **CORONA PASQUALE**

# **IMPASTO FRANCESE CLASSICO**

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** 

**DOLCE FORNO MAESTRO** 2500g Impastare tutti gli ingredienti per circa 15/20min.

1000g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente. latte intero

12g Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo. sale

120g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 20g

# PASTA COLORATA AL CACAO

# DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

INGREDIENTI

lievito di birra

lievito di birra

CACAO IN POLVERE

acqua

burro 82% m.g.

#### **PREPARAZIONE**

170g Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del

70g cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

2g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il

8q cacao prima di unirli all'impasto.

Far raffreddare una notte in frigo.

10g

10g

# **PASTA COLORATA GIALLA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

farina tipo 00 280g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad

acqua 135g impasto quasi ultimato.

zucchero 20g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente.

5a Far raffreddare una notte in frigo.

burro 82% m.g. 45g

colorante - GIALLO IDROSOLUBILE 1,4g

# **LAMINAZIONE**

sale

#### INGREDIENTI PREPARAZIONE

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**

# INGREDIENTI PREPARAZIONE

DOLCE VARESE

1000g Mettere gli ingredienti in planetaria e miscelare con folgiaper circa 5 minuti a

uova intere

500g media

burro 82% m.g. - morbido 500g 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**

#### INGREDIENTI

latte intero 700g panna 35% m.g. 200g

zucchero semolato
uova intere
tuorlo d'uovo
SOVRANA
burro 82% m.g.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin
acqua di fiori d'arancio
germe di grano - GERME DI GRANO
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.

170g

100a

15g

2g

120g PREPARAZIONE

cotto.

-abbattere

40g -In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi

aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.

120g -mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°c

-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero,

-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

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.



# RICETTA CREATA DA: OMAR IBRIK PASTRY CHEF