



CORONA PASQUALE

chef Livello avanzato

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

2500g Impastare tutti gli ingredienti per circa 15/20min.

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

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

120g

20g

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

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

8g cacao prima di unirli all'impasto.

12g Far raffreddare una notte in frigo.

10g

10g

PASTA COLORATA GIALLA

INGREDIENTI

farina tipo 00
acqua
zucchero
sale
burro 82% m.g.
colorante - GIALLO IDROSOLUBILE

PREPARAZIONE

280g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad 135g impasto quasi ultimato.
20g Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente.
5g Far raffreddare una notte in frigo.
45g
1,4g

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

burro piatto

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

uova intere
burro 82% m.g. - morbido

PREPARAZIONE

1000g Mettere gli ingredienti in planetaria e miscelare con folgiaper circa 5 minuti a 500g media
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
panna 35% m.g.
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

PREPARAZIONE

700g -In un pentolino portare a bollire il latte con tutti gli aromi
200g -Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero,
170g aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.
120g -Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel
40g pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
70g -una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano
cotto.
100g -mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°C
15g -abbattere
10g
2g
120g

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.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF