



# CORONA PASQUALE

👩 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 cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

70g

2g Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

8g

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 bollore 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 pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.

40g -una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.

70g -mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°C

100g -abbattere

15g

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 cappare 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**