

# **CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA**

#### **IMPASTO ITALIANO**

INVIILDILITI	
DOLCE FORNO MAESTRO	C
acqua	

latte intero

INGREDIENTI

uova intere

sale burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

lievito di birra

#### **PREPARAZIONE**

3000g Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

400g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.

300g Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e

450a vellutata con consistenza morbida.

og Lasciar puntare l'impasto per 40 minuti, affinchè parta la lievitazione.

300a Dividere l'impasto in due (circa2200 g)

Abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

15g 15g

15g 120g

## **LAMINAZIONE**

#### INGREDIENTI

burro piatto

#### PREPARAZIONE

500g Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. ( pastone che andrà tagliato in strisce).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

## **LAMINAZIONE INVERSA**

Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.

Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm

Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiarvi sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate, fino a ricoprirlo interamente.

Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura delle cupole

## FINANCIER CIOCCOLATO AL LATTE E ARANCIA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
AVOLETTA 350g	Miscelare gli elementi secchi ed aggiungere successivamente gli albumi.
farina tipo 00 35g	Fondere il burro a bassa temperatura ed unirlo al cioccolato
VIGOR BAKING 2,5g	precedentemente fuso e alla pasta arancia.
amido di mais 20g	Unire i due composti fino ad ottenere un composto omogeneo
albume d'uovo 260g	
burro 82% m.g. 55g	170°C con valvola chiusa.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% 105g	Lasciare raffreddare.
sale 2,5g	Abbattere in positivo e coppare dei dischi del diametro di 5 cm
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin 20g	

### **FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO**

IN	GK	ŧΕIJ	IIEI	VII

**NOUGATY GIANDUIA** 

mandarino a cubetti candito

#### PREPARAZIONE

Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di nougaty gianduia. Abbattere in negativo fino a completo congelamento. Conservare i quadrotti in congelatore fino all'utilizzo.

## **Composizione finale**

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 3-4mm

Coppare dei dischi di pasta del diametro di 12-12,5 cm (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre al centro dei dischi il finacier al cioccolato al latte e arancia e richiudere i lembi della pasta croissant così da formare una cupola..

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 2 ore.

cuocere in forno ventilato a 150°C per 25 minuti.

Una volta sfornati lucidarli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).



## **RICETTA CREATA DA:**

## FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE