



# CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Francesco Maggio  
Cioccolatiere e Pasticciere

## IMPASTO ITALIANO

### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte intero

uova intere

sale

burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

lievito di birra

3000g

400g

300g

450g

30g

300g

15g

15g

15g

120g

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

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

Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

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

Dividere l'impasto in due (circa 2200 g)

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

## LAMINAZIONE

burro piatto

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 adagiarsi 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

### AVOLETTA

farina tipo 00

### VIGOR BAKING

amido di mais

albume d'uovo

burro 82% m.g.

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

sale

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

350g

35g

2,5g

20g

260g

55g

105g

2,5g

20g

Miscelare gli elementi secchi ed aggiungere successivamente gli albumi.

Fondere il burro a bassa temperatura ed unirlo al cioccolato precedentemente fuso e alla pasta arancia.

Unire i due composti fino ad ottenere un composto omogeneo

Stendere su teglia 40X60 con carta forno ed infornare per 10-12 min. a 160-170°C con valvola chiusa.

Lasciare raffreddare.

Abbatte in positivo e cappare dei dischi del diametro di 5 cm

## FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO

### NOUGATY GIANDUIA

mandarino a cubetti candito

qb

qb

Farcire ogni quadretto di financier con uno strato di nougaty gianduia.

Abbatte 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

Cappare 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 financier 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).



Extraordinary  
made simple.