



CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA

👤 Livello avanzato

IMPASTO ITALIANO

INGREDIENTI

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

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
450g vellutata con consistenza morbida.
30g Lasciar puntare l'impasto per 40 minuti, affinché parta la lievitazione.
300g Dividere l'impasto in due (circa 2200 g)
15g Abbatte in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
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

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

PREPARAZIONE

350g Miscelare gli elementi secchi ed aggiungere successivamente gli albumi.

35g Fondere il burro a bassa temperatura ed unirlo al cioccolato

2,5g precedentemente fuso e alla pasta arancia.

20g Unire i due composti fino ad ottenere un composto omogeneo

260g Stendere su teglia 40X60 con carta forno ed infornare per 10-12 min. a 160-170°C con valvola chiusa.

55g Lasciare raffreddare.

105g Abbattere in positivo e cappare dei dischi del diametro di 5 cm

2,5g

20g

FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO

INGREDIENTI

NOUGATY GIANDUIA

mandarino a cubetti candito

PREPARAZIONE

qb Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di nougaty gianduia.

qb 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

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).



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE