

CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

IMPASTO ITALIANO

DOLCE FORNO MAESTRO	3000g
acqua	400g
latte intero	300g
uova intere	450g
sale	30g
burro 82% m.g.	300g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
Pasta Frutta Oro limone - Cesarin	15g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	15g
lievito di birra	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, affinchè parta la lievitazione.
Dividere l'impasto in due (circa2200 g)
Abbattere 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.

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

FINANCIER CIOCCOLATO AL LATTE E ARANCIA

AVOLETTA	350g
farina tipo 00	35g
VIGOR BAKING	2,5g
amido di mais	20g
albume d'uovo	260g
burro 82% m.g.	55g
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	105g
sale	2,5g
Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin	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.
Abbattere in positivo e coppare dei dischi del diametro di 5 cm

FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO

NOUGATY GIANDUIA	qb
mandarino a cubetti candito	qb

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 cosi 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).