



# CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA

chef 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, affinchè parta la lievitazione.  
300g Dividere l'impasto in due (circa 2200 g)  
15g Abbattere 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 adagiарvi 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 coppare 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

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 sciropo saturo (60-40).



RICETTA CREATA DA:  
**FRANCESCO MAGGIO**  
CIOCCOLATIERE E PASTICCIRE