

SAVARIN BRIOCHE AGRUMI E BERGAMOTTO

Savarin agli agrumi e bergamotto

Base savarin brioche

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

farina tipo 00 - forte uova intere - fredde burro 82% m.g. - morbido lievito di birra sale fino

PREPARAZIONE

1000g Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e

200g 350 gr di uova fredde.

1050g Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese,

300g fino a creare una buona maglia glutinica (circa 20 minuti).

 $\bar{30g}$ Aggiungere alla fine il burro morbido in 2-3 volte fino a completo

assorbimento.

Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 26-28°C (circa 2 ore).

Impastare nuovamente per qualche minuto.

Con l'aiuto di un sac a poche riempire fino a metà dello stampo e far lievitare

a 28/30°C fino a quando la pasta non arriva al culmine dello stampo.

Cuocere a circa 160°C in forno ventilato per 12/15 minuti.

Sciroppo agli agrumi

INGREDIENTI

acqua zucchero semolato purea di mandarino - (Profumi d'Italia Mandarino di Ciaculli Cesarin)

PREPARAZIONE

500g Portare a bollore acqua e zucchero.

500g Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e mixare

150g con un mixer ad immersione.

Composizione finale

Immergere i savarin nello sciroppo agli agrumi scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti. Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare. Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un po' di Profumi D'Italia Bergamotto e poi adagiare il dolce in Tartelette Cup Dobla in cioccolato fondente.

Decorare con foglietti di argento.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE