



# SAVARIN BRIOCHE AGRUMI E BERGAMOTTO

👨🍳 Livello avanzato

Savarin agli agrumi e bergamotto



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## BASE SAVARIN BRIOCHE

### DOLCE FORNO

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

1000g  
200g  
1050g  
300g  
30g  
25g

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde. Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona maglia glutinica (circa 20 minuti). 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

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

500g  
500g  
150g

Portare a bollore acqua e zucchero. Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e mixare con un mixer ad immersione.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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 Dobra in cioccolato fondente.  
Decorare con foglietti di argento.



Extraordinary  
made simple.