

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	1000g	Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.
farina tipo 00 - forte	200g	Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona maglia glutinica (circa 20 minuti).
uova intere - fredde	1050g	Aggiungere alla fine il burro morbido in 2-3 volte fino a completo assorbimento.
burro 82% m.g. - morbido	300g	Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 26-28°C (circa 2 ore).
lievito di birra	30g	Impastare nuovamente per qualche minuto.
sale fino	25g	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	500g	Portare a bollore acqua e zucchero.
zucchero semolato	500g	Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e mixare
purea di mandarino - (Profumi d'Italia Mandarino di Ciaculli Cesarin)	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.