

TARTE TROPEZIENNE ESOTICA (DOLCE FORNO MAESTRO)

Livello intermedio

Dolce lievitato farcito

IMPASTO BRIOCHE

DOLCE FORNO MAESTRO	1250g
burro 82% m.g.	400g
uova - fredde	550g
latte 3.5% m.g.	100g
sale	23g
lievito - birra	25g

In una planetaria impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il latte , il lievito di birra e 400 gr di uova fino a completo assorbimento.
Terminare con i 150 gr di uova rimaste ed il sale fino a formare la maglia glutinica.
Per ultimo aggiungere il burro morbido in 2 volte.
L' impasto deve risultare liscio e morbido.
Far puntare la pasta a temperatura ambiente per circa 30 minuti ben coperta.
Appiattirla e metterla in abbattimento positivo fino a completo raffreddamento.
Tirarare la pasta in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm e coppare dischi di 22 cm di diametro.
Mettere a lievitare in anelli di acciaio o in tortiere fino a raddoppio di volume.

GANACHE MONTATA AL PASSION FRUIT

panna 35% m.g. - (1)	265g
acqua	25g
LILLY NEUTRO	25g
panna 35% m.g. - (2)	265g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	145g
polpa passion fruit	120g

Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.
Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.
Aggiungere il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.
Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.
Terminare con la polpa di passion fruit e mixare.
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.
Montare il planetaria con frusta fino ad ottenere una struttura dressabile con sac a poche.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

SCIROPPO ESOTICO

acqua	250g	Portare a bollore l'acqua e lo zucchero.
zucchero semolato	250g	Quando lo sciroppo è circa 45-50°c inserire la polpa di mango
polpa di mango	150g	e di passion fruit.
polpa di passion fruit	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

Con un pennello passare dell uovo sbattuto sulla superficie della tropezienne e cospargere con granella piccola di zucchero.
Cuocere in una tortiera od anello di acciao a 160-165°C per 15-20 minuti.
Una volta raffreddata tagliare a metà.
Bagnare leggermente con la bagna esotica la tropezienne.
Con l aiuto di un sac a poche dressare la ganache montata al passion fruit.
Con un cucchiaio colare in modo irregololare del FRUTTIDOR TROPICAL e con un sac a poche dressare il TOFFEE D'OR.
Chiudere la tropezienne e cospargere con BIANCANEVE e porre in frigorifero.