



TARTE TROPEZIENNE ESOTICA (DOLCE FORNO MAESTRO)

👤 Livello intermedio

Dolce lievitato farcito

IMPASTO BRIOCHE

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g.
uova - fredde
latte 3.5% m.g.
sale
lievito - birra

1250g
400g
550g
100g
23g
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.

Tirare la pasta in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm e cappare 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)
acqua

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - (2)
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
polpa passion fruit

265g
25g
25g
265g
145g
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
polpa di mango	150g	mango 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 acciaio 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 cucchiaino colare in modo irregolare 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.



Extraordinary
made simple.