

TARTE TROPEZIENNE ESOTICA (DOLCE FORNO MAESTRO)

Dolce lievitato farcito

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g. uova - fredde

latte 3.5% m.g.

lievito - birra

sale

PREPARAZIONE

1250g $\,$ In una planetaria impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il latte , il lievito di

400g birra e 400 gr di uova fino a completo assorbimento.

550g Terminare con i 150 gr di uova rimaste ed il sale fino a formare la maglia 100g glutinica.

_{oza.} 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

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - (1) acqua 265a

25g

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

25g 265g **PREPARAZIONE** 145g Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.

120g 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.

SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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 e di passion

polpa di mango 150g 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.