



TARTE TROPEZIENNE ESOTICA (DOLCE FORNO MAESTRO)

chef Livello intermedio

Dolce lievitato farcito

IMPASTO BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g.

uova - fredde

latte 3.5% m.g.

sale

lievito - birra

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.

23g Per ultimo aggiungere il burro morbido in 2 volte.

25g 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

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - (2)

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

polpa passion fruit

PREPARAZIONE

265g Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.

25g Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.

25g Aggiungere il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.

265g Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.

145g Terminare con la polpa di passion fruit e mixare.

120g 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

acqua

zucchero semolato

polpa di mango

polpa di passion fruit

PREPARAZIONE

250g Portare a bollore l'acqua e lo zucchero.

250g Quando lo sciroppo è circa 45-50°C inserire la polpa di mango e di passion

150g 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.