



# SAVARIN AI FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

chef Livello intermedio

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

## SAVARIN

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO TRADITION  
farina 00 "forte"  
lievito - birra  
sale  
burro 82% m.g. - morbido  
uova - fredde

### PREPARAZIONE

500g Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e  
100g 350 gr di uova fredde.  
15g Quando l'imasto inizia a formarsi aggiugere le uova restanti in più riprese,  
12,5g fino a creare una buona maglia glutinica.  
150g Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo  
525g assorbimento.  
Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a  
24/26 gradi.  
Impastare nuovamente per qualche minuto.  
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 160-165°C forno ventilato per 12/15 minuti.

## GANACHE MONTATA ALLA CANNELLA

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
panna 35% m.g. - 2  
JOYPASTE CANNELLA

### PREPARAZIONE

80g Portare a bollire la panna (1) e la JOYPASTE CANNELLA.  
130g Versare la panna sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.  
200g Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.  
20 g Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

## SCIROPPO AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

acqua  
zucchero semolato  
frutti di bosco - polpa

### PREPARAZIONE

250g Portare a bollore acqua e zucchero.  
250g Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e  
250g miscelare.

## Composizione finale

---

Immergere i savarin nello sciroppo 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 cucchiaino di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un po' di ganache montata alla cannella e cioccolato bianco.

Decorare con CINNAMON DOBLA e foglie d'oro.