



SAVARIN AI FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

👤 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'impasto inizia a formarsi aggiungere 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.