

KOUGLOF ESOTICO

Livello intermedio

Ricetta per realizzare circa **50 kouglof.**
Kouglof Esotico è una reinterpretazione raffinata e tropicale del classico lievitato, pensata per un formato monoporzione elegante. L'impasto soffice alla vaniglia e limone viene inzuppato in uno sciroppo esotico al passion fruit, arancia e rhum, poi farcito con CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL, crema al mango, crema allo yuzu e mandarino, e completato con un piccolo baba all'ananas. Un dessert scenografico, fresco e aromatico, ideale per valorizzare il gusto della frutta esotica in chiave moderna.

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	1600g
acqua	48g
lievito	80g
uova	960g
zucchero semolato	150g
miele	90g
sale fino	30g
burro 82% m.g.	960g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	30g
buccia di limone grattugiata	qb

- Impastare in planetaria DOLCE FORNO MAESTRO, acqua, lievito, uova, zucchero, miele e sale per 12/15 minuti.
- Aggiungere il burro morbido in più riprese continuando ad impastare fino a completo assorbimento.
- Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e la scorza di limone grattugiata.
- Lasciar riposare l'impasto per 1 ora a 25/30°C, poi porre in frigorifero.
- Spezzare l'impasto in porzioni da 80 gr ciascuna e formare delle palline.
- Formare un buco al centro e posizionare all'interno dell'apposito stampo precedentemente imburrato.
- Lasciar lievitare i kouglof in cella di lievitazione per 1 ora e 30 minuti a 28°C.
- Cuocere a 160ºC per circa 25 minuti. Una volta sfornati, togliere i kouglof dagli stampi e lasciar raffreddare.

SCIROPPO ESOTICO

acqua	600g
purea di passion fruit	100g
zucchero semolato	400g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g
scorza d'arancia grattugiata	20g
rhum	100g

Miscelare tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	500g	Farcire con CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

CREMA BASE

uova	160g
zucchero semolato	125g
amido di mais	55g
acqua	100g

- Mescolare con frusta le uova e lo zucchero. Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.
  Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

CREMA AL MANGO

crema base	440g
purea di mango	540g

- Aggiungere 400gr di purea di mango alla crema base e cuocere la miscela fino a ebollizione.
- Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.
- Aggiungere la rimanente purea di mango (140gr) e mixare.
- Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.
- Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.

CREMA ALLO YUZU

panna 35% m.g.	200g
GLUCOSIO	15g
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	190g
Lilly Neutro	28g
purea di yuzu	90g
purea di mandarino	35g

- Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.
- Portare a ebollizione la panna e aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando bene.
- Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una buona emulsione utilizzando il mixer ad immersione.
- Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero per 8 ore.

IMPASTO BABA

farina tipo 0	400g
sale fino	8g
zucchero semolato	24g
lievito	20g
latte 3.5% m.g. - a 25°C	60g
uova	240g
burro 82% m.g. - fuso	120g

- In una planetaria con gancio lavorare farina, zucchero, sale, lievito, latte tiepido e le uova fredde.
- Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti (non superare i 23°C) e lasciar lievitare l'impasto per 30 minuti tenendolo nella ciotola della planetaria.
- Aggiungere il burro fuso e impastare ancora per 10 minuti fino a quando il burro sarà completamente assorbito.
- Porre in uno stampo in silicone a semisfere di 4,5cm di diametro (16gr di impasto per ogni baba). Lasciar lievitare l'impasto in una cella di lievitazione a massimo 28°C per circa 30 minuti.
- Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 20 minuti.
- Una volta sfornati, togliere i baba dagli stampi e lasciar raffreddare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Immergere i kouglof e i baba nello sciroppo esotico ancora caldo.
- Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e lasciarli raffreddare in frigorifero.
- Dressare una piccola quantità di farcitura tropicale croccante all'interno del kouglof.
- Utilizzando una sac a poche, riempire il kouglof di crema al mango, infine porre un disco di crema allo yuzu sulla cima.
- Riempire i baba con la composta di ananas e porli sopra alla crema allo yuzu, per chiudere i kouglof.
- Decorare con Sunflower 2D e Curvy Leaf Green DOBLA.