



KOUGLOF ESOTICO

chef Livello avanzato

Ricetta per realizzare circa 50 kouglof

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
lievito
uova
zucchero semolato
miele
sale fino
burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

buccia di limone grattugiata

PREPARAZIONE

- 1600g Impastare in planetaria DOLCE FORNO MAESTRO, acqua, lievito, uova, 48g zucchero, miele e sale per 12/15 minuti.
80g Aggiungere il burro morbido in più riprese continuando ad impastare fino a 960g completo assorbimento.
150g Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e la scorza di limone grattugiata.
90g Lasciar riposare l'impasto per 1 ora a 25/30°C, poi porre in frigorifero.
30g Spezzare l'impasto in porzioni da 80 gr ciascuna e formare delle palline.
960g Formare un buco al centro e posizionare all'interno dell'apposito stampo precedentemente imburrato.
30g Lasciar lievitare i kouglof in cella di lievitazione per 1 ora e 30 minuti a 28°C.
qb Cuocere a 160°C per circa 25 minuti. Una volta sfornati, togliere i kouglof dagli stampi e lasciar raffreddare.

SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI

acqua
purea di passion fruit
zucchero semolato
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
scorza d'arancia grattugiata
rum

PREPARAZIONE

600g Miscelare tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione.
100g
400g
20g
20g
100g

CREMA BASE

INGREDIENTI

uova
zucchero semolato
amido di mais
acqua

PREPARAZIONE

160g Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.
125g Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e
55g zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.
100g Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

CREMA AL MANGO

INGREDIENTI

crema base
purea di mango

PREPARAZIONE

440g Aggiungere 400gr di purea di mango alla crema base e cuocere la miscela
540g 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

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

GLUCOSIO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

purea di yuzu

purea di mandarino

PREPARAZIONE

200g Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.

15g Portare a ebollizione la panna e aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando bene.

28g Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una buona emulsione utilizzando il mixer ad immersione.

90g Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero per 8 ore.

IMPASTO BABA

INGREDIENTI

farina tipo 0

sale fino

zucchero semolato

lievito

latte 3.5% m.g. - a 25°C

uova

burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

400g 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.

20g Aggiungere il burro fuso e impastare ancora per 10 minuti fino a quando il burro sarà completamente assorbito.

240g 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.