



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

acqua

lievito

uova

zucchero semolato

miele

sale fino

burro 82% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

buccia di limone grattugiata

1600g

48g

80g

960g

150g

90g

30g

960g

30g

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 imburato.
- Lasciar lievitare i kouglof in cella di lievitazione per 1 ora e 30 minuti a 28°C.
- Cuocere a 160°C per circa 25 minuti. Una volta sfornati, togliere i kouglof dagli stampi e lasciar raffreddare.

SCIROPPO ESOTICO

acqua	600g	Miscelare tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione.
purea di passion fruit	100g	
zucchero semolato	400g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	20g	
scorza d'arancia grattugiata	20g	
rhum	100g	

FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

<u>CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL</u>	500g	Farcire con CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL
------------------------------------	------	---

CREMA BASE

uova	160g	<ul style="list-style-type: none">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.
zucchero semolato	125g	
amido di mais	55g	
acqua	100g	

CREMA AL MANGO

crema base	440g	<ul style="list-style-type: none">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.
purea di mango	540g	



Extraordinary
made simple.

CREMA ALLO YUZU

panna 35% m.g.	200g
<u>GLUCOSIO</u>	15g
RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	190g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	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.



Extraordinary
made simple.