CONCHIGLIA COCCO E LAMPONI

IMPASTO FRANCESCE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
LATTE FRESCO INTERO	g 1000
SALE	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20
LIEVITO DI BIRRA	g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO	g 500

PREPARAZIONE

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

PASTA COLORATA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FARINA TIPO 00	g 280
ACQUA	g 25
PUREA DI LAMPONI - RAVIFRUIT	g 120
ZUCCHERO	g 20
SALE	g 5
BURRO 82% M.G.	g 45
COLORANTE ROSSO	g 2

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente

La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto

LAMINAZIONE INVERSA

PREPARAZIONE

Appoggiare la pasta colorata sull'impasto sfogliato con piega 2 a 4.

Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.

Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm

Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiarvi sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate , fino a ricoprirlo interamente.

Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura delle conchiglie.

FINANCIER AL COCCO

INGREDIENTI

COCCO RAPÉ	g 240
FARINA TIPO 00	g 75
FARINA DI MANDORLE	g 120
ZUCCHERO A VELO	g 225
VIGOR BAKING	g 9
SALE	g 3
ALBUME	g 360
MIELE	g 45
BURRO FUSO	g 330

PREPARAZIONE

Miscelare con cura le polveri con frusta.

Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso.

Dressare il composto in teglia 30x40 rivestita di carta forno

Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 14-15 minuti.

Abbattere in positivo e tagliare dei quadrotti 4x4 cm

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di fruttidor lampone.

Abbattere in negativo fino a completo congelamento. Conservare i quadrotti in congelatore fino all'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 3-4mm

Tagliare dei quadrati 12x12 (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre al centro dei quadrati il finacier al cocco con il lampone e richiudere i quattro lembi della pasta croissant cosi da formare una conchiglia.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 4 ore.

cuocere in forno ventilato a 135°C per 30 minuti.

Una volta sfornati lucidarli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).

RICETTA CREATA PER TE DA **FRANCESCO MAGGIO**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE