# **CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA**

# **IMPASTO ITALIANO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 3000	Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.
ACQUA	g 400	Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
LATTE INTERO	g 300	Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza
UOVA INTERE	g 450	morbida.
SALE	g 30	Lasciar puntare l'impasto per 40 minuti, affinchè parta la lievitazione.
BURRO 82% M.G.	g 300	Dividere l'impasto in due ( circa2200 g)
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15	Abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN	g 15	Abbattoro in positivo (por avoro an inignoro notatato in lase di piegatara).
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 15	
LIEVITO DI BIRRA	g 120	

# LAMINAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO PIATTO	g 500	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 che
		andrà tagliato in strisce).
		Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.



### **LAMINAZIONE INVERSA**

#### PREPARAZIONE

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 cupole

# FINANCIER CIOCCOLATO AL LATTE E ARANCIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 350	Miscelare gli elementi secchi ed aggiungere successivamente gli albumi.
FARINA TIPO 00	g 35	Fondere il burro a bassa temperatura ed unirlo al cioccolato precedentemente fuso e alla pasta
VIGOR BAKING	g 2,5	arancia.
AMIDO DI MAIS	g 20	Unire i due composti fino ad ottenere un composto omogeneo
ALBUME D'UOVO	g 260	Stendere su teglia 40X60 con carta forno ed infornare per 10-12 min. a 160-170°C con valvola
BURRO 82% M.G.	g 55	chiusa.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 105	Lasciare raffreddare.
SALE	g 2,5	
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 20	Abbattere in positivo e coppare dei dischi del diametro di 5 cm

# FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
NOUGATY GIANDUIA	Q.B.	Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di nougaty gianduia.
MANDARINO A CUBETTI CANDITO	Q.B.	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

Coppare dei dischi di pasta del diametro di 12-12,5 cm (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre al centro dei dischi il finacier al cioccolato al latte e arancia e richiudere i lembi della pasta croissant così da formare una cupola..

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 2 ore.

cuocere in forno ventilato a 150°C per 25 minuti.

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



RICETTA CREATA PER TE DA **Francesco Maggio** 

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

