

SAVARIN AI FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







SAVARIN

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO TRADITION	g 500	Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.
FARINA 00 "FORTE"	g 100	Quando l'impoasto inizia a formarsi aggiugere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona
LIEVITO - BIRRA	g 15	maglia glutinica.
SALE	g 12,5	Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo assorbimento.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 150	Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 24/26 gradi.
UOVA - FREDDE	g 525	Impastare nuovamente per qualche minuto.
		Con l'aiuto di un sac a poche riempire fino a metà dello stampo e far lievitare a 28/30°C fino a quando
		la pasta non arriva al culmine dello stampo.
		Cuocere a circa 160-165°C forno ventilato per 12/15 minuti.

GANACHE MONTATA ALLA CANNELLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G 1	g 80	Portare a bollore la panna (1) e la JOYPASTE CANNELLA.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 130	Versare la panna sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.
PANNA 35% M.G 2	g 200	Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.
JOYPASTE CANNELLA	g 20	Coprire con pellicola a contato e porre in frigorifero per almeno 4 ore.



FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO Q.B.

SCIROPPO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 250	Portare a bollore acqua e zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250	Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e miscelare.
FRUTTI DI BOSCO - POLPA	g 250	

GELATINA

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i savarin nello sciroppo scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti.

Strizzarli leggermente per eliminare lo scirippo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaio di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un po' di ganache montata alla cannella e cioccolato bianco.

Decorare con CINNAMON DOBLA e foglie d'oro.





RICETTA CREATA PER TE DA **Matteo reghenzani**

PASTRY CHEF

