



## CORONA GIANDUIA E MANDARINO

### IMPASTO FRANCESE CLASSICO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE INTERO

SALE

LIEVITO DI BIRRA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

BURRO PIATTO - LAMINAZIONE

#### PREPARAZIONE

g 1250

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

g 500

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

g 6

Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

g 60

Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.

g 15

Lasciare in frigorifero per 1,30min.

g 500

Posizionare la pasta colorata al cacao(450g) sul pastone sfogliato (1800g+500g burro) e stendere a 4mm

Tagliare strisce lunghe 23cm e larghe 1 cm e realizzare la treccia con 3 strisce.

Una volta realizzata la treccia coppare una base di pasta così da ottenere un fondo.

## PASTA COLORATA AL CACAO

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 685
LATTE INTERO	g 275
SALE	g 8
LIEVITO DI BIRRA	g 33
CACAO IN POLVERE	g 50
ACQUA	g 40
BURRO 82% M.G.	g 40

### PREPARAZIONE

Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

**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)**

## CREMA DA COTTURA GIANDUIA FONDENTE

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 1000
PANNA 35% M.G.	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
UOVA INTERE	g 150
SOVRANA	g 120
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE	g 600
PRALINE NOISETTE	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.

Far bollire il latte la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e il PRALINE NOISETTE miscelare bene fino a completo scioglimento.

Versare la crema in appositi stampi in silicone a cilindro diametro 3cm ed abbattere

## CUPOLA AL MANDARINO

### INGREDIENTI

PUREA DI MANDARINO - RAVIFRUIT	g 500
GELATINA ANIMALE - REIDRATATA	g 15
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30

### PREPARAZIONE

Scaldare la PUREA DI MANDARINO RAVIFRUIT e lo zucchero semolato, aggiungere la gelatina sciolta

Colare in stampi a semisfera in silicone diametro 4cm

Abbatere

## COMPOSIZIONE FINALE

Mettere le trecce a lievitare in anelli diametro 10cm e alti 3cm a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Prima di infornare Inserire il cilindro di crema da cottura al gianduia congelato ed infornare a 155°C per circa 22min.

Glassare con BLITZ la cupola di mandarino.

Una volta sfornate e raffreddate le trecce farcire il fondo con PRALINE NOISETTE e adagiare sulla crema da cottura la cupola di mandarino.

Decorare con CUBETTI 4X4 MANDARINO e PURPLE FLOWER DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF