



CUPOLA CACAO E FRUTTI ROSSI

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
BURRO PIATTO

g 1250
g 500
g 6
g 60
g 15
g 500

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.
Il giorno dopo, stendere la pasta, incassare il burro, e effettuare una classica piega a 3 e una 4.
Lasciare in frigorifero per 1,30min.
Stendere a 3mm e coppare con la parte inferiore del tagliapasta "MARGEURITE" e realizzare i fondi della margherita.

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA
CACAO IN POLVERE
ACQUA
BURRO 82% M.G.

g 685
g 275
g 8
33
g 50
g 40
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.
Lasciar puntare l'impasto 30min.
Tirare l'impasto a 2mm e lasciar raffreddare in frigorifero.

IMPASTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC	g 1000
ACQUA	g 250
BURRO FUSO	g 300

PREPARAZIONE

Mescolare con una foglia tutti gli ingredienti, tranne il burro fuso
Aggiungere il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

INSERTO AL CACAO

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	Q.B.
-----------------	------

PREPARAZIONE

Riempire stampi a semisfera diametro 2cm ed abbattere.

CUPOLA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 500
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare nello stampo di silicone diametro 2cm.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppiare con il tagliapasta "MARGEURITE" l'impasto al cacao e posizionare sulla base di pasta francese.

Avvolgerci intorno il Brownie rimboccando ogni petalo.

Posizionare le cupole in uno stampo forosil tondo far lievitare a 24-26°C per 150-180 minuti con umidità del 70-80%.

Inserire al centro l'inserito al cacao precedentemente abbattuto,Infornare a 155°C per circa 24min.

Sfornare e in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Glassare con BLITZ la cupola al lampone, adagiare la cupola al lampone.

Decorare con PEACH BLOSSOM DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF