



CUPOLA MANDARINO E GIANDUIA

IMPASTO ITALIANO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LATTE INTERO
UOVA INTERE
SALE
BURRO 82% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
PASTA FRUTTA ORO LIMONE - CESARIN
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN
LIEVITO DI BIRRA

g 3000
g 400
g 300
g 450
g 30
g 300
g 15
g 15
g 120

PREPARAZIONE

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.
Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Lasciar puntare l'impasto per 40 minuti, affinché parta la lievitazione.
Dividere l'impasto in due (circa 2200 g)
Abbatte in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

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 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 adagiarsi 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

AVOLETTA
FARINA TIPO 00
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME D'UOVO
BURRO 82% M.G.
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
SALE
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN

g 350
g 35
g 2,5
g 20
g 260
g 55
g 105
g 2,5
g 20

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi ed aggiungere successivamente gli albumi.

Fondere il burro a bassa temperatura ed unirlo al cioccolato precedentemente fuso e alla pasta arancia.

Unire i due composti fino ad ottenere un composto omogeneo

Stendere su teglia 40X60 con carta forno ed infornare per 10-12 min. a 160-170°C con valvola chiusa.

Lasciare raffreddare.

Abbatte in positivo e cappare dei dischi del diametro di 5 cm

FARCITURA GIANDUIA E MANDARINO

INGREDIENTI

NOUGATY GIANDUIA
MANDARINO A CUBETTI CANDITO

Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di nougaty giandui.

Abbatte 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

Coppiare 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