



## KOUGLOF ESOTICO

RICETTA PER REALIZZARE CIRCA 50 KOUGLOF

### IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
LIEVITO  
UOVA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
MIELE  
SALE FINO  
BURRO 82% M.G.  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA

#### PREPARAZIONE

g 1600 Impastare in planetaria DOLCE FORNO MAESTRO, acqua, lievito, uova, zucchero, miele e sale per 12/15 minuti.  
g 48  
g 80 Aggiungere il burro morbido in più riprese continuando ad impastare fino a completo  
g 960 assorbimento.  
g 150 Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e la scorza di limone grattugiata.  
g 90 Lasciar riposare l'impasto per 1 ora a 25/30°C, poi porre in frigorifero.  
g 30 Spezzare l'impasto in porzioni da 80 gr ciascuna e formare delle palline.  
g 960 Formare un buco al centro e posizionare all'interno dell'apposito stampo precedentemente  
g 30 imburato.  
Q.B. Lasciar lievitare i kouglof in cella di lievitazione per 1 ora e 30 minuti a 28°C.  
Cuocere a 160°C per circa 25 minuti. Una volta sfornati, togliere i kouglof dagli stampi e lasciar raffreddare.

## SCIROPPO ESOTICO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 600
PUREA DI PASSION FRUIT	g 100
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	g 20
RHUM	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione.

## FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	g 500
-----------------------------	-------

## CREMA BASE

---

### INGREDIENTI

UOVA	g 160
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125
AMIDO DI MAIS	g 55
ACQUA	g 100

### PREPARAZIONE

Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.

Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.

Utilizzare subito o conservare in frigorifero.

## CREMA AL MANGO

---

### INGREDIENTI

CREMA BASE	g 440
PUREA DI MANGO	g 540

### PREPARAZIONE

Aggiungere 400gr di purea di mango alla crema base e cuocere la miscela fino a ebollizione.  
Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.  
Aggiungere la rimanente purea di mango (140gr) e mixare.  
Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.  
Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.

## COMPOSTA ALL'ANANAS

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS	g
------------------	---

## CREMA ALLO YUZU

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 200
GLUCOSIO	g 15
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 190
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 28
PUREA DI YUZU	g 90
PUREA DI MANDARINO	g 35

### PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.  
Portare a ebollizione la panna e aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando bene.  
Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una buona emulsione utilizzando il mixer ad immersione.  
Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero per 8 ore.

## IMPASTO BABA

---

### INGREDIENTI

### PREPARAZIONE

FARINA TIPO 0  
SALE FINO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
LIEVITO  
LATTE 3.5% M.G. - A 25°C  
UOVA  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 400  
g 8  
g 24  
g 20  
g 60  
g 240  
g 120

In una planetaria con gancio lavorare farina, zucchero, sale, lievito, latte tiepido e le uova fredde. Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti (non superare i 23°C) e lasciar lievitare l'impasto per 30 minuti tenendolo nella ciotola della planetaria. Aggiungere il burro fuso e impastare ancora per 10 minuti fino a quando il burro sarà completamente assorbito. Porre in uno stampo in silicone a semisfere di 4,5cm di diametro (16gr di impasto per ogni baba). Lasciar lievitare l'impasto in una cella di lievitazione a massimo 28°C per circa 30 minuti. Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 20 minuti. Una volta sfornati, togliere i baba dagli stampi e lasciar raffreddare.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i kouglof e i baba nello sciroppo esotico ancora caldo.  
Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e lasciarli raffreddare in frigorifero.  
Dressare una piccola quantità di farcitura tropicale croccante all'interno del kouglof.  
Utilizzando una sac a poche, riempire il kouglof di crema al mango, infine porre un disco di crema allo yuzu sulla cima.  
Riempire i baba con la composta di ananas e porli sopra alla crema allo yuzu, per chiudere i kouglof.  
Decorare con Sunflower 2D e Curvy Leaf Green DOBLA.