



SAVARIN ESOTICO

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SAVARIN

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
FARINA 00 "FORTE"
LIEVITO - BIRRA
SALE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA - FREDDE

g 500
g 100
g 15
g 12,5
g 150
g 525

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.
Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona maglia glutinica.
Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo assorbimento.
Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 24/26°C.
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 AL CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
PANNA 35% M.G. - 2

g 80
g 120
g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1).
Versare la panna sul RENO CONCERTO LACTEE CAMEL ed emulsionare.
Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

FARCITURA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO Q.B.

SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
POLPA DI MANGO	g 150
POLPA DI PASSION FRUIT	g 100

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.
Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e miscelare.

GELATINA

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un pò di ganache montata al RENO CONCERTO LACTEE CAMEL.

Grattugiare sopra la ganache la fava di tonka e decorare con MINI ELEGANCE MILK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF