



## TARTE TROPEZIENNE ESOTICA (DOLCE FORNO MAESTRO)

DOLCE LIEVITATO FARCITO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO BRIOCHE

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
BURRO 82% M.G.  
UOVA - FREDDE  
LATTE 3.5% M.G.  
SALE  
LIEVITO - BIRRA

#### PREPARAZIONE

g 1250 In una planetaria impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il latte, il lievito di birra e 400 gr di uova  
g 400 fino a completo assorbimento.  
g 550 Terminare con i 150 gr di uova rimaste ed il sale fino a formare la maglia glutinica.  
g 100 Per ultimo aggiungere il burro morbido in 2 volte.  
g 23 L' impasto deve risultare liscio e morbido.  
g 25 Far puntare la pasta a temperatura ambiente per circa 30 minuti ben coperta.  
Appiattirla e metterla in abbattimento positivo fino a completo raffreddamento.  
Tirare la pasta in sfogliatrice fino allo spessore di 1 cm e cappare dischi di 22 cm di diametro.  
Mettere a lievitare in anelli di acciaio o in tortiere fino a raddoppio di volume.

## GANACHE MONTATA AL PASSION FRUIT

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)  
ACQUA  
LILLY NEUTRO  
PANNA 35% M.G. - (2)  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
POLPA PASSION FRUIT

g 265  
g 25  
g 25  
g 265  
g 145  
g 120

### PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e l'acqua.  
Inserire il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta.  
Aggiungere il SINFONIA BIANCO ed emulsionare.  
Colare a filo la panna (2) fredda continuando ad emulsionare.  
Terminare con la polpa di passion fruit e mixare.  
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.  
Montare il planetaria con frusta fino ad ottenere una struttura dressabile con sac a poche.

## FARCITURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

## FARCITURA ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL

Q.B.

## SCIROPPO ESOTICO

---

### INGREDIENTI

ACQUA  
ZUCCHERO SEMOLATO  
POLPA DI MANGO  
POLPA DI PASSION FRUIT

g 250  
g 250  
g 150  
g 100

### PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero.  
Quando lo sciroppo è circa 45-50°C inserire la polpa di mango e di passion fruit.

**INGREDIENTI**

BIANCANEVE

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Con un pennello passare dell'uovo sbattuto sulla superficie della tropezienne e cospargere con granella piccola di zucchero.

Cuocere in una tortiera od anello di acciaio a 160-165°C per 15-20 minuti.

Una volta raffreddata tagliare a metà.

Bagnare leggermente con la bagna esotica la tropezienne.

Con l'aiuto di un sac a poche dressare la ganache montata al passion fruit.

Con un cucchiaino colare in modo irregolare del FRUTTIDOR TROPICAL e con un sac a poche dressare il TOFFEE D'OR.

Chiudere la tropezienne e cospargere con BIANCANEVE e porre in frigorifero.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF