



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 CARMEL

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