



CORONA FRUTTATA

FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

DELINOISETTE
FARINA DI GRANO TENERO
VIGOR BAKING
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G.
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 500 - Miscelare le polveri (DELINOISETTE, farina, amido di mais e VIGOR BAKING).
g 50 - Sciogliere il cioccolato SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, inserire il burro morbido e
g 3 realizzare una ganache.
g 30 - Unire gli albumi alle polveri poi aggiungere la ganache.
g 370 - Colare l'impasto all'interno di stampi di silicone per mini-muffin sino a 2/3 di altezza e
g 80 cuocere a 180°C per 12-15 minuti circa.
g 150 - Abbatte in negativo, rimuovere dagli stampi.

PREPARAZIONE

IMPASTO LIEVITATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
LATTE INTERO
ACQUA
POLPA DI FRUTTA - MIRTILLI/MANGO/LAMPONE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO COMPRESSO
SALE
FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE

g 1000 - Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di frutta e lievito e
g 150 lasciar girare per 7 minuti circa.
g 150 - Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.
g 150 - Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.
g 150 - Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.
g 40 - Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di 14 cm,
g 15 circa 8 palline.
Q.B. - Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.

PREPARAZIONE

- Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR. Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a valvola aperta.

CUPOLA DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE

ACQUA - TIEPIDA

LILLY NEUTRO

g 400

g 80

g 80

PREPARAZIONE

- Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.

- Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.

- Versare all'interno di stampi di silicone a forma sferica.

- Congelare in abbattitore e sformare.

COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR.

- Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a valvola aperta.

- Una volta raffreddato estrarre dagli stampi ed adagiare all'interno la cupola di FRUTTIDOR.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE