



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,
g 48 miele e sale per 12/15 minuti.
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
g 30 precedentemente imburrato.
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.

INGREDIENTI

FARINA TIPO 0	g 400
SALE FINO	g 8
ZUCCHERO SEMOLATO	g 24
LIEVITO	g 20
LATTE 3.5% M.G. - A 25°C	g 60
UOVA	g 240
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120

PREPARAZIONE

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.