SAVARIN AI FRUTTI DI BOSCO E CANNELLA

DOLCE LIEVITATO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SAVARIN

INGREDIENTI

DOLCE FORNO TRADITION	g 500
FARINA 00 "FORTE"	g 100
LIEVITO - BIRRA	g 15
SALE	g 12,5
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
UOVA - FREDDE	g 525

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.

Quando l'impoasto inizia a formarsi aggiugere 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 gradi.

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 ALLA CANNELLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 130
PANNA 35% M.G. - 2	g 200
JOYPASTE CANNELLA	g 20

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1) e la JOYPASTE CANNELLA.

Versare la panna sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed emulsionare.

Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.

Coprire con pellicola a contato e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.

SCIROPPO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
FRUTTI DI BOSCO - POLPA	g 250

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.

Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere la polpa di frutta e miscelare.

GELATINA

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaio di FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un po' di ganache montata alla cannella e cioccolato bianco.

Decorare con CINNAMON DOBLA e foglie d'oro.

RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF