



## SAVARIN ESOTICO

Dolce lievitato monoporzione

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SAVARIN

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
FARINA 00 "FORTE"  
LIEVITO - BIRRA  
SALE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
UOVA - FREDDE

#### PREPARAZIONE

g 500 Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di  
g 100 uova fredde.  
g 15 Quando l'imposto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a  
g 12,5 creare una buona maglia glutinica.  
g 150 Aggiungere alla fine il burro morbido in 2/3 volte fino a completo assorbimento.  
g 525 Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 24/26°C.  
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 AL CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1  
RENO CONCERTO LACTEE CAMEL  
PANNA 35% M.G. - 2

#### PREPARAZIONE

g 80 Portare a bollore la panna (1).  
g 120 Versare la panna sul RENO CONCERTO LACTEE CAMEL ed emulsionare.  
g 200 Versare a filo la panna (2) fredda ed emulsionare.  
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per almeno 4 ore.

## FARCITURA AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO Q.B.

## SCIROPPO ESOTICO

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
POLPA DI MANGO	g 150
POLPA DI PASSION FRUIT	g 100

### PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.

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

## GELATINA

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

### COMPOSIZIONE FINALE

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

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

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un cucchiaino di FRUTTIDOR MANGO.

Con un sac a poche dressare, sopra il fruttidor, un pò di ganache montata al RENO CONCERTO LACTEE CAMEL.

Grattugiare sopra la ganache la fava di tonka e decorare con MINI ELEGANCE MILK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF