



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

g 1250

g 400

g 550

g 100

g 23

g 25

PREPARAZIONE

In una planetaria impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il latte, il lievito di birra e 400 gr di uova fino a completo assorbimento.

Terminare con i 150 gr di uova rimaste ed il sale fino a formare la maglia glutinica.

Per ultimo aggiungere il burro morbido in 2 volte.

L'impasto deve risultare liscio e morbido.

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 coppare 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 CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

Q.B.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL

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 l'acqua e lo zucchero.

Quando lo sciroppo è circa 45-50°C inserire la polpa di mango e di passion fruit.

ZUCCHERO DA SPOLVERO

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