TRIONFO AI FRUTTI ROSSI

Ricetta per 17 brioche

BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1000
ACQUA	g 50
LIEVITO	g 45
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
SALE FINO	g 15
UOVA INTERE	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE - E DI ARANCIA	g 20

PREPARAZIONE

Versare l'acqua e il lievito direttamente in planetaria e miscelare.

Aggiungere DOLCE FORNO MAESTRO, uova, sale e zucchero.

Impastare per 12-15 minuti per ottenere un impasto liscio.

Incorporare il burro e gli aromi e impastare fino a completo assorbimento.

La temperatura dell'impasto dovrà raggiungere i 22/24°C.

Mettere l'impasto in un recipiente, coprire con pellicola e mettere in cella di lievitazione a temperatura ambiente per circa 1 ora. Il volume dell'impasto dovrà raddoppiare.

Mettere in frigorifero per almeno un'ora (se necessario anche tutta la notte).

Spezzare l'impasto in pezzi da 120gr circa e metterli in stampi da budino imburrati.

Lasciar lievitare in cella di lievitazione a 28-29°C con relativa umidità dell'80% per circa 2 ore.

Dopo la lievitazione spennellare la superficie con l'uovo e infornare a 160°C per circa 15-18 minuti.

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	g 340

CHANTILLY ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PUREA DI FRAGOLA	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 570
PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 24
ACQUA	g 24

PREPARAZIONE

Idratare la gelatina con l'acqua.

Portare la gelatina di fragole a ebollizione, versare il composto ancora caldo sul cioccolato bianco fuso per ottenere una buona emulsione.

Aggiungere la gelatina sciolta e mixare con un mixer ad immersione. Aggiungere la panna liquida.

Porre in frigorifero per almeno 8 ore per lasciar cristallizzare.

Montare in planetaria fino ad ottenere una consistenza soffice e cremosa.

COULIS AL LAMPONE

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI	g 450
ZUCCHERO INVERTITO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
PECTINA	g 2

PREPARAZIONE

Scaldare la purea di lamponi con lo ZUCCHERO INVERTITO a 50°C, aggiungere lo zucchero precedentemente miscelato con la pectina.

Portare a bollore per 2 minuti.

Conservare in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire la brioche con la crema croccante ai frutti rossi.
Dressare sulla superficie del dolce uno strato di chantilly alla fragola.
Decorare con frutti rossi freschi e Rose Petal Pink di Dobla.
Terminare con il coulis al lampone.