



## CONCHIGLIA COCCO E LAMPONI

### IMPASTO FRANCESCE CLASSICO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE FRESCO INTERO

SALE

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

LIEVITO DI BIRRA

g 2500

g 1000

g 25

g 20

g 120

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

### LAMINAZIONE

#### INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

#### PREPARAZIONE

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. ( pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

## PASTA COLORATA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| FARINA TIPO 00               | g 280 |
| ACQUA                        | g 25  |
| PUREA DI LAMPONI - RAVIFRUIT | g 120 |
| ZUCCHERO                     | g 20  |
| SALE                         | g 5   |
| BURRO 82% M.G.               | g 45  |
| COLORANTE ROSSO              | g 2   |

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato.

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente

La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 ( in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto

## LAMINAZIONE INVERSA

---

### PREPARAZIONE

Appoggiare la pasta colorata sull'impasto sfogliato con piega 2 a 4.

Abbassare l'impasto all'altezza di 2-3 cm.

Tagliare delle strisce di pasta dello spessore di 4-5mm

Inumidire leggermente la superficie dell'impasto sfogliato con pieghe 3 e 4 ed adagiarvi sulla superficie le strisce di pasta precedentemente tagliate , fino a ricoprirlo interamente.

Far riposare per altri 30 min in frigo prima di procedere alla formatura delle conchiglie.

## FINANCIER AL COCCO

---

### INGREDIENTI

|                    |       |
|--------------------|-------|
| COCCO RAPÉ         | g 240 |
| FARINA TIPO 00     | g 75  |
| FARINA DI MANDORLE | g 120 |
| ZUCCHERO A VELO    | g 225 |
| VIGOR BAKING       | g 9   |
| SALE               | g 3   |
| ALBUME             | g 360 |
| MIELE              | g 45  |
| BURRO FUSO         | g 330 |

### PREPARAZIONE

Miscelare con cura le polveri con frusta.

Unire l'albume a temperatura ambiente, il miele e successivamente il burro fuso.

Dressare il composto in teglia 30x40 rivestita di carta forno

Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 14-15 minuti.

Abbatte in positivo e tagliare dei quadrotti 4x4 cm

## FARCITURA AL LAMPONE

---

### INGREDIENTI

|                   |      |
|-------------------|------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | Q.B. |
|-------------------|------|

### PREPARAZIONE

Farcire ogni quadrotto di financier con uno strato di fruttidor lampone.

Abbatte in negativo fino a completo congelamento. Conservare i quadrotti in congelatore fino all'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Laminare con sfogliatrice l'impasto sino allo spessore di 3-4mm

Tagliare dei quadrati 12x12 (tenendo la parte decorata a contatto del banco).

Porre al centro dei quadrati il financier al cocco con il lampone e richiudere i quattro lembi della pasta croissant così da formare una conchiglia.

Mettere in cella di lievitazione ad una temperatura di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 4 ore.

cuocere in forno ventilato a 135°C per 30 minuti.

Una volta sfornati lucidarli ancora caldi con uno sciroppo saturo (60-40).



## RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE