



## CORONA FRUTTATA

### FINCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE  
FARINA DI GRANO TENERO  
VIGOR BAKING  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO 82% M.G.  
SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

g 500 - Miscelare le polveri (DELINOISETTE, farina, amido di mais e VIGOR BAKING).  
g 50 - Sciogliere il cioccolato SINFONIA GIANDUIA FONDENTE, inserire il burro morbido e realizzare  
g 3 una ganache.  
g 30 - Unire gli albumi alle polveri poi aggiungere la ganache.  
g 370 - Colare l'impasto all'interno di stampi di silicone per mini-muffin sino a 2/3 di altezza e cuocere a  
g 80 180°C per 12-15 minuti circa.  
g 150 - Abbatte in negativo, rimuovere dagli stampi.

#### PREPARAZIONE

### IMPASTO LIEVITATO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
LATTE INTERO  
ACQUA  
POLPA DI FRUTTA - MIRTILLI/MANGO/LAMPONE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
LIEVITO COMPRESSO  
SALE  
FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE

g 1000 - Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di frutta e lievito e lasciar  
g 150 girare per 7 minuti circa.  
g 150 - Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.  
g 150 - Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.  
g 150 - Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.  
g 40 - Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di 14 cm, circa 8 palline.  
g 15 - Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.  
Q.B. - Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una  
sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR. Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli

#### PREPARAZIONE

ultimi 5 minuti a valvola aperta.

## CUPOLA DI FRUTTA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE  
ACQUA - TIEPIDA  
LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

g 400 - Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.  
g 80 - Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.  
g 80 - Versare all'interno di stampi di silicone a forma sferica.  
- Congelare in abbattitore e sformare.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta terminata la lievitazione inserire all'interno della corona il financier e, con l'aiuto di una sac a poche, dressare sopra di esso il FRUTTIDOR.
- Cuocere a 165/170°C per 15 minuti circa, con gli ultimi 5 minuti a valvola aperta.
- Una volta raffreddato estrarre dagli stampi ed adagiare all'interno la cupola di FRUTTIDOR.



### RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE