CORONA FRUTTATA

FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
FARINA DI GRANO TENERO	g 50
VIGOR BAKING	g 3
AMIDO DI MAIS	g 30
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G.	g 80
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 150

PREPARAZIONE

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

IMPASTO LIEVITATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
LATTE INTERO	g 150
ACQUA	g 150
POLPA DI FRUTTA - MIRTILLI/MANGO/LAMPONE	g 150
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
LIEVITO COMPRESSO	g 40
SALE	g 15
FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE	Q.B.

PREPARAZIONE

- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, acqua, polpa di frutta e lievito e lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere il sale e in due step il burro morbido, lasciare incorporare bene.
- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare il tutto per 2 ore circa.
- Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 35 grammi.
- Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rotondo dal diametro di 14 cm, circa 8 palline.
- Far lievitare in cella a 28°C per un'ora circa.
- 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.

CUPOLA DI FRUTTA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO - MANGO/LAMPONE	g 400
ACQUA - TIEPIDA	g 80
LILLY NEUTRO	g 80

PREPARAZIONE

- Aggiungere all'acqua il LILLY NEUTRO e miscelare.
- Inserire il composto al FRUTTIDOR e miscelare con l'aiuto di una frusta.
- 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