CORONA PASQUALE

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
LATTE INTERO	g 1000
SALE	g 12
LIEVITO DI BIRRA	g 120
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per circa 15/20min.

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

PASTA COLORATA AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 170
LATTE INTERO	g 70
SALE	g 2
LIEVITO DI BIRRA	g 8
CACAO IN POLVERE	g 12
ACQUA	g 10
BURRO 82% M.G.	g 10

PREPARAZIONE

Impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro e del cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l'acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all'impasto.

Far raffreddare una notte in frigo.

PASTA COLORATA GIALLA

INGREDIENTI

FARINA TIPO 00	g 280
ACQUA	g 135
ZUCCHERO	g 20
SALE	g 5
BURRO 82% M.G.	g 45
COLORANTE - GIALLO IDROSOLUBILE	g 1,4

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.

Far raffreddare una notte in frigo.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO	g 500

PREPARAZIONE

Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g dare 2 pieghe a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro, dopodichè tirare la pasta fino ad arrivare a 90cm di lunghezza e dividere in 3 parti uguali, su due parti di pasta già divisa adagiare la pasta colorata gialla(150g) già tirata e pesata prima, sull'ultima parte che rimane adagiare la pasta colorata al cacao.

Mettere la parte di pasta colorata al cacao(150g) in mezzo agli altri 2 pastoni con pasta colorata gialla cosi da ottenere una piega a 3 e fare un ulteriore incasso semplice, quindi una piega 3.

Lasciare raffreddare entrambi i pastoni

Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con le parti colorate disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe 2 a 4 fino a coprirlo tutto.

CAKE LIMONE E ARANCIA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e miscelare con folgiaper circa 5 minuti a media velocità, quindi depositare in teglia 60x40 e cuocere a 165°c per 18min.

Dopo averlo fatto raffreddare coppare con coppapasta diametro 5 cm.

FLAN ALLA PASTIERA

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 700
PANNA 35% M.G.	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 170
UOVA INTERE	g 120
TUORLO D'UOVO	g 40
SOVRANA	g 70
BURRO 82% M.G.	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 10
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO	g 2
GERME DI GRANO - GERME DI GRANO	g 120
ARANCIO CANDITO - SMINUZZATO	g

PREPARAZIONE

-In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi

-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e frustare energicamente.

-Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel pentolino con il resto del latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.

-una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.

-mettere negli appositi stampi e cuocere per 20min a 160°c

-abbattere

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare dei rettangoli 22x3cm e dopodichè unire i lati più lunghi del rettangolo facendoli combaciare formando un filone a forma di anello

Dallo stesso pastone coppare la base dell'anello.

Adagiare il cake al centro e mettere a lievitare in uno stampo ad anello diametro 10cm e altezza 2cm a 26°C per 120-150minuti con umidità relativa al 70-80%.

Una volta lievitati, Inserire il flan già parzialmente cotto al centro dell'anello e cuocere a 140°C° per 25 minuti, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Decorare con PEACH BLOSSOM DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF