SAVARIN BRIOCHE AGRUMI E BERGAMOTTO

SAVARIN AGLI AGRUMI E BERGAMOTTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BASE SAVARIN BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
FARINA TIPO 00 - FORTE	g 200
UOVA INTERE - FREDDE	g 1050
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
LIEVITO DI BIRRA	g 30
SALE FINO	g 25

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova fredde.

Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a creare una buona maglia glutinica (circa 20 minuti).

Aggiungere alla fine il burro morbido in 2-3 volte fino a completo assorbimento.

Coprire la bacinella con pellicola e lasciar raddoppiare di volume in cella a 26-28°C (circa 2 ore).

Impastare nuovamente per qualche minuto.

Con l'aiuto di un sac a poche riempire fino a metà dello stampo e far lievitare a 28/30°C fino a quando la pasta non arriva al culmine dello stampo.

Cuocere a circa 160°C in forno ventilato per 12/15 minuti.

SCIROPPO AGLI AGRUMI

INGREDIENTI

ACQUA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500
PUREA DI MANDARINO - (PROFUMI D'ITALIA MANDARINO DI CIACULLI CESARIN)	g 150

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.

Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e mixare con un mixer ad immersione.

DECORAZIONI

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i savarin nello sciroppo agli agrumi scaldato a 65-70°C per circa 30-45 minuti.

Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e metterli su una griglia a scolare.

Ricoprire i savarin con MIRAGEL SPRAY.

Inserire nella fessura tipica del savarin un po' di Profumi D'Italia Bergamotto e poi adagiare

il dolce in Tartelette Cup Dobla in cioccolato fondente.

Decorare con foglietti di argento.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE