TORTA DI ROSE

TORTA LIEVITATA TRADIZIONALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1500
LIEVITO DI BIRRA	g 75
ACQUA	g 150
LATTE INTERO	g 225
UOVA INTERE	g 300
SALE FINO	g 25
BURRO 82% M.G.	g 225

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito, il sale e i 2/3 dell' acqua, latte, uova previsti in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere i restanti liquidi in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Fare riposare la pasta coperta con un telo plastificato per 15 minuti a temperatura ambiente.

Schiacciare la pasta con le mani cercando di formare un rettangolo regolare e, dopo averlo ben avvolto in un telo di plastica, metterlo a 0°C per un'ora.

CREMA DI BURRO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G.	g 500
ZUCCHERO A VELO	g 500
PASTA D'ARANCIA CANDITA - ORO CESARIN	g 100
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 50

PREPARAZIONE

Mixare a bassa velocita tutti gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere con la sfogliatrice allo spessore di 1/2 cm cercando di ottenere un rettangolo più regolari possibile.

Depositare sulla superficie, con spatola, un leggerissimo strato di crema e arrotolare formando un rotolo.

Tagliare delle rotelle di circa 3 cm in modo da riempire lo stampo (7 rose in uno stampo diametro 18cm, altezza 4cm).

La torta peserà circa 400/450gr.

Mettere in cella di lievitazione a 26°C con umidità del 60% per 2 ore circa.

Spennellare con acqua e cospargere con zucchero semolato la superficie del dolce.

La torta dovrà presentarsi circa ½ cm sotto all'altezza dello stampo, cuocere a 160°C per 25-28 minuti (o comunque tempi variabili secondo il peso preferito).

I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 5-6 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE