



## CORONA FRUTTATA

### FINANCIER CIOCCOLATO E NOCCIOLE

#### INGREDIENTI

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

g 500  
g 50  
g 3  
g 30  
g 370  
g 80  
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.
- Abbatte in negativo, rimuovere dagli stampi.

### 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  
g 150  
g 150  
g 150  
g 150  
g 40  
g 15  
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

ACQUA - TIEPIDA

LILLY NEUTRO

g 400

g 80

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