

KOUGLOF ESOTICO

RICETTA PER REALIZZARE CIRCA 50 KOUGLOF

IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 1600	Impastare in planetaria DOLCE FORNO MAESTRO, acqua, lievito, uova, zucchero, miele e sale
ACQUA	g 48	per 12/15 minuti.
LIEVITO	g 80	Aggiungere il burro morbido in più riprese continuando ad impastare fino a completo
UOVA	g 960	assorbimento.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 150	Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA e la scorza di limone grattugiata.
MIELE	g 90	Lasciar riposare l'impasto per 1 ora a 25/30°C, poi porre in frigorifero.
SALE FINO	g 30	Spezzare l'impasto in porzioni da 80 gr ciascuna e formare delle palline.
BURRO 82% M.G.	g 960	Formare un buco al centro e posizionare all'interno dell'apposito stampo precedentemente
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30	
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.	imburrato.
		Lasciar lievitare i kouglof in cella di lievitazione per 1 ora e 30 minuti a 28°C.
		Cuocere a 160ºC per circa 25 minuti. Una volta sfornati, togliere i kouglof dagli stampi e lasciar
		raffreddare.



SCIROPPO ESOTICO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 600	Miscelare tutti gli ingredienti e portarli a ebollizione.
PUREA DI PASSION FRUIT	g 100	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 400	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	g 20	
RHUM	g 100	
FARCITURA TROPICALE CROCCANTE		
INGREDIENTI		
CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	g 500	

CREMA BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA	g 160	Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 125	Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero
AMIDO DI MAIS	g 55	emulsionando con il mixer ad immersione.
ACQUA	g 100	Utilizzare subito o conservare in frigorifero.



CREMA AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CREMA BASE	g 440	Aggiungere 400gr di purea di mango alla crema base e cuocere la miscela fino a ebollizione.
PUREA DI MANGO	g 540	Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.
		Aggiungere la rimanente purea di mango (140gr) e mixare.
		Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.
		Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza
		liscia e vellutata.

COMPOSTA ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS g

CREMA ALLO YUZU

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 200	Sciogliere il cioccolato a 45°C e versare il glucosio.
GLUCOSIO	g 15	Portare a ebollizione la panna e aggiungere il LILLY NEUTRO miscelando bene.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 190	Versare lentamente la crema ancora calda sul cioccolato fuso e creare una buona emulsione
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 28	utilizzando il mixer ad immersione.
PUREA DI YUZU	g 90	Aggiungere le puree di yuzu e mandarino e lasciar cristallizzare in frigorifero per 8 ore.
PUREA DI MANDARINO	g 35	

IMPASTO BABA

INGREDIENTI PREPARAZIONE



FARINA TIPO 0	g 400	In una planetaria con gancio lavorare farina, zucchero, sale, lievito, latte tiepido e le uova fredde.
SALE FINO	g 8	Impastare a velocità 2 per circa 10 minuti (non superare i 23°C) e lasciar lievitare l'impasto per
ZUCCHERO SEMOLATO	g 24	30 minuti tenendolo nella ciotola della planetaria.
LIEVITO	g 20	·
LATTE 3.5% M.G A 25°C	g 60	Aggiungere il burro fuso e impastare ancora per 10 minuti fino a quando il burro sarà
UOVA	g 240	completamente assorbito.
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	Porre in uno stampo in silicone a semisfere di 4,5cm di diametro (16gr di impasto per ogni
		baba). Lasciar lievitare l'impasto in una cella di lievitazione a massimo 28°C per circa 30 minuti.
		Cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 20 minuti.
		Una volta sfornati, togliere i baba dagli stampi e lasciar raffreddare.

COMPOSIZIONE FINALE

Immergere i kouglof e i baba nello sciroppo esotico ancora caldo.

Strizzarli leggermente per eliminare lo sciroppo in eccesso e lasciarli raffreddare in frigorifero.

Dressare una piccola quantità di farcitura tropicale croccante all'interno del kouglof.

Utilizzando una sac a poche, riempire il kouglof di crema al mango, infine porre un disco di crema allo yuzu sulla cima.

Riempire i baba con la composta di ananas e porli sopra alla crema allo yuzu, per chiudere i kouglof.

Decorare con Sunflower 2D e Curvy Leaf Green DOBLA.

