



SAVARIN BRIOCHE AGRUMI E BERGAMOTTO

SAVARIN AGLI AGRUMI E BERGAMOTTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE SAVARIN BRIOCHE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

FARINA TIPO 00 - FORTE

UOVA INTERE - FREDDE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO DI BIRRA

SALE FINO

PREPARAZIONE

- g 1000 Impastare in planetaria con foglia il DOLCE FORNO - farina - lievito - sale e 350 gr di uova
- g 200 fredde.
- g 1050 Quando l'impasto inizia a formarsi aggiungere le uova restanti in più riprese, fino a creare una
- g 300 buona maglia glutinica (circa 20 minuti).
- g 30 Aggiungere alla fine il burro morbido in 2-3 volte fino a completo assorbimento.
- g 25 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

ZUCCHERO SEMOLATO

PUREA DI MANDARINO - (PROFUMI D'ITALIA MANDARINO DI CIACULLI CESARIN)

PREPARAZIONE

- g 500 Portare a bollore acqua e zucchero.
- g 500 Una volta che lo sciroppo è sui 45-50°C aggiungere le polpe di frutta e mixare
- g 150 con un mixer ad immersione.

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 Dobra in cioccolato fondente.

Decorare con foglietti di argento.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE