

Tropézienne



IMPASTO GIALLO

303 g	Farina Croissant
227 g	Misto uovo
152 g	Farina Pan Di Spagna
95 g	Lievito Madre
76 g	Acqua
68 g	Zucchero bianco fine
45 g	Burro (82% m.g.)
14 g	Lievito di birra
13 g	Pasta di scorza di arancia candita
4 g	Sale iodato
2 g	Aroma più vaniglia

Procedimento

Impastare assieme tutti gli ingredienti, in tuffante.

Formare delle palline da 12/14gr l'una e disporle in modo circolare, su una teglia con carta da forno e metterle a lievitare.

Cuocere in forno a 200°C 7/8 minuti.

Tropézienne



CREMA REGINA

473 ml	latte
157 ml	panna
2 g	sale
2 g	scorza di limone
2 g	vaniglia
84 g	zucchero

Introdurre tutto nel Masterchef, far raggiungere i 65°C.

53 g	farina Pan di Spagna
53 g	zucchero

Quando i liquidi raggiungono i 65°C, versarli lentamente sulla farina e sullo zucchero precedentemente miscelati a secco in una capiente ciotola.

Formare un pastello, dapprima denso, poi fluido, servendosi di una frusta.

Riversare il pastello all'interno della macchina, filtrando il tutto con un colino.

126 g	tuorlo
53 g	zucchero

Miscelare tuorlo e zucchero. Ad 1 minuto e mezzo dal suono del timer (di 3 minuti) che segnala la fine della della fase di cottura del Masterchef, versare i tuorli nella macchina. Attendere il raffreddamento e raccogliere la crema all'interno di una cassetta bianca. Coprire la superficie con pellicola a contatto e conservare in frigorifero a +4°C.

Tropézienne



CREMA DIPLOMATICA

1 kg crema pasticcera
1 kg panna
80 g massa di gelatina

Procedimento

Ammorbidire la crema pasticcera con la frusta, montare la panna in planetaria. Sciogliere la gelatina ed unirvi un po' di crema pasticcera, unirla poi alla restante crema e delicatamente unirvi la panna montata.

Montaggio

Una volta cotto e raffreddato tagliare a metà la corona e farcire con crema pasticcera e crema diplomatica, richiudere e spolverare con zucchero a velo.