

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Savarin

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI LIEVITAZIONE



### PER LA PASTA

FARINA 450 gr

BURRO 120 gr

ZUCCHERO 40 gr

UOVA 4

LATTE INTERO 500 ml

LIEVITO DI BIRRA 15 gr

GELATINA neutra per lucidare - 100 gr

SALE 1 cucchiaino da tè

### PER LA BAGNA

ACQUA 500 ml

ZUCCHERO 250 gr

RUM 100 ml

### PER FARCIRE

PANNA montata zuccherata - 250 ml

FRUTTI ROSSI MISTI 200 gr

# PREPARAZIONE

**1** Sciogliete il lievito di birra in una terrina con il latte tiepido e impastate il composto con 150 g della farina a disposizione.

Savarin

Image not found or type unknown

Savarin

Image not found or type unknown

Savarin

Image not found or type unknown

**2** Amalgamate gli ingredienti e mettete il composto da parte a lievitare per un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete il lievito ed unitevi lo zucchero, le uova e la farina; lavorate l'impasto fino ad ottenere una buona incordatura ovvero il composto deve essere bello elastico.

Savarin

Image not found or type unknown

Savarin

Image not found or type unknown

Savarin

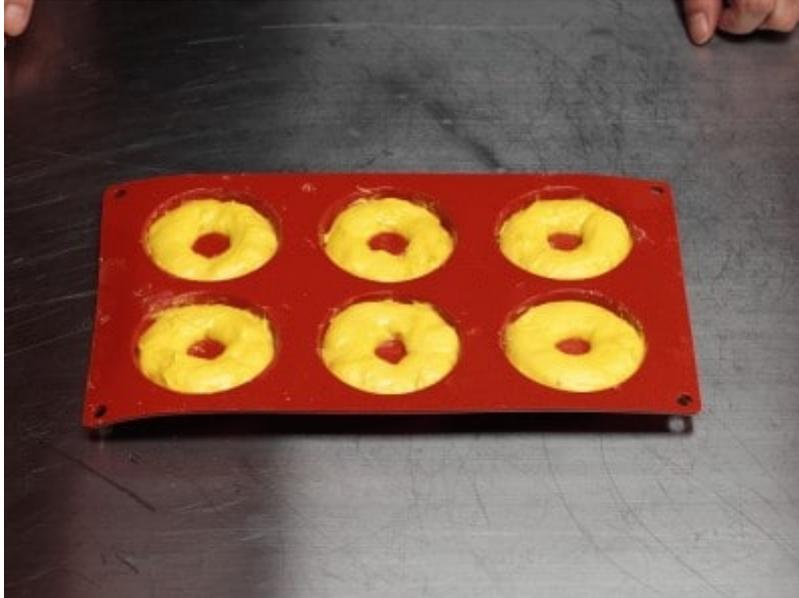
Image not found or type unknown

**3** Aggiungete, quindi il burro morbido a fiocchetti e continuate la lavorazione dell'impasto fino a quando quest'ultimo ingredienti risulti completamente incorporato e assorbito.

## Savarin

Image not found or type unknown

- 4 Quando otterrete un composto morbido, liscio ed omogeneo, trasferitelo in uno stampo per savarin.



- 5 Coprite lo stampo con un canovaccio e lasciate lievitare per circa 2 ore.

Infornate i savarin a 200°C per 20 minuti verificando la cottura con la prova stecchino.

Sfornate i savarin, lasciateli riposare per un paio di minuti, quindi sformateli.

Mentre i savarin si raffreddano, preparate la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero, spegnete il fuoco ed unite il rum.



- 6 Bagnate i savarin immergendoli nella bagna ancora tiepida, quindi trasferiteli su di una griglia a scolare dalla bagna in eccesso.



**7** Lasciate riposare il tutto per circa 3 ore, quindi spennellate i savarin con della gelatina neutra.

Poco prima di servirli decorate i savarin con la panna montata e i frutti rossi a piacere.