1812

DOLCI AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SFOGLIA ALLA PANNA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1.000
PANNA 35% M.G.	g 150
ACQUA	g 300
BURRO PIATTO - PLASTIFICATO	g 680

PREPARAZIONE

Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA con acqua e panna, fino ad ottenere una “pastella” ancora grezza (non liscia).

Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.

Procedere con 2 pieghe a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere le 2 piega a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale (3-4 ore almeno).

Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2 mm e bucarla.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa un'ora e cuocere in forno a 180°C fino al raggiungimento di un bel colore dorato.

CREMA IMPERIALE

INGREDIENTI

IMPERIALE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per qualche minuto, fino ad ottenere una crema soffice e corposa.

PAN CAKES

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX	g 500
ACQUA	g 575
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 75
VIGOR BAKING	g 7

PREPARAZIONE

Unire CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX e VIGOR.

Aggiungere l'acqua e miscelare in planetaria o a mano con frusta fino ad ottenere una crema omogenea.

Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

Cuocere immediatamente sulle apposite piastre prepararando dei classici pancakes di diversi diametri.

CAVIALE AI LAMPONI

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE	g 200
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 40
RIFLEX POWDER NEUTRAL	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare lo zucchero e RIFLEX POWDER NEUTRAL.

Unire sempre miscelando l’acqua bollente e la JOYPASTE PASTRY LAMPONE.

Riportare ad ebollizione e colare negli stampi di silicone.

Una volta indurite togliere le perle e conservarle in un vasetto.

FARCITURA PANCAKES

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRAGOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire tre dischi di pasta sfoglia con la Crema Imperiale.

Stendere un velo di crema pure sui lati esterni in modo da far aderire le briciole di pasta sfoglia.

Posizionare sul piatto la "Napoleon" in verticale, delle briciole di sfoglia ed i Pancakes di dimensioni differenti farciti con FRUTTIDOR FRAGOLA, in modo da formare una torretta.

Servire il caviale ai lamponi in una ciotolina come accompagnamento.