



BARCHETTA ESOTICA

INTERESSANTE VERSIONE DI FILLABLE CON PASTA SFOGLIA E FARCITURA SALATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA

BURRO PIATTO

PREPARAZIONE

- Kg 1 Impastare GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
- g 450 Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
- g 700 Procedere con 2 pieghe a 4, e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.
- Ripetere 2 pieghe a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.
- Stendete la pasta sfoglia a 2mm di spessore e mettetela in frigorifero prima di tagliare dei rettangoli da cuocere nell'apposito stampo a pressione
- cuocere a 180 gradi per 15 minuti circa

FARCITURA

INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
PANNA	g 400
LATTE INTERO	g 400
SPEZIE - PEPE, SALE E PEPERONCINO	Q.B.
MANGO - A CUBETTI	Q.B.
UOVA - STRAPAZZATE	Q.B.
FRUTTA FRESCA MISTA A CUBETTI - AVOCADO	Q.B.

PREPARAZIONE

montare i primi 4 ingredienti insieme, e farciare con avocado, mango, uova strapazzate e salmone

COMPOSIZIONE FINALE

farcire con crema snack e verdura

decorare a piacere



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE