FLAN ALLA PASTIERA

PASTA SFOGLIA

	PREPARAZIONE
g 1000	-Impastare per 5/8 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto
g 450-480	liscia.
g 700	-Lasciare riposare in frigorifero per una notte, ben coperta.
	-Poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
	-Procedere con due pieghe a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non
	risulti rilassata. (all'incirca 45min)
	-ripetere le stesse pieghe per due volte, sino ad ottenere sei pieghe da 4, lasciar riposare un'ora in
	frigorifero.
	-tirare la pasta sfoglia a 2mm e lasciar riposare 45 min in frigorifero.
	-imburrare degli stampi diametro 10cm, h 4cm e ricoprire di zucchero semolato, fare delle strisce alte
	4,5cm e lunghe 35cm e foderare gli stampi, lasciar riposare 15/20min a temperatura ambiente.
	-posizionare un anello imburrato diametro 6cm e h 4cm al centro al centro dell'anello con la sfoglia e
	precuocere a 160°C per 18min.
	g 450-480

-sfornare e smodellare la sfoglia dagli anelli.



CRUMBLE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
HEIDICAKE	g 250	-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità, fino ad ottenere una struttura
BURRO 82% M.G.	g 75	"sgranata".
UOVA	g 50	-Andare a foderare il fondo degli anelli di pasta sfoglia con il crumble alle nocciole.
FARINA "DEBOLE"	g 65	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20	
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 15	

CREMA FLAN ALLA PASTIERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 700	-In un pentolino portare a bollore il latte con tutti gli aromi
PANNA 35% M.G.	g 200	-Nel frattempo creare il pastello sbattendo le uova, i tuorli e lo zucchero, aggiungere l'amido di mais e
ZUCCHERO SEMOLATO	g 170	frustare energicamente.
UOVA INTERE	g 120	-Versare una piccola parte di latte bollente sul pastello, quindi versarlo nel pentolino con il resto del
TUORLO D'UOVO	g 40	latte bollente e cuocere fino a raggiungere 83°C.
SOVRANA	g 70	-una volta cotta la crema aggiungere il burro, i canditi di arancio e il grano cotto.
BURRO 82% M.G.	g 100	-lasciar raffreddare in frigorifero.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15	- una volta raffreddato scaldare a 60°C e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea e
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN	g 10	•
PASTA D'ARANCIO O CUBETTI D'ARANCIO TRITATI	g 25	versare la crema all'interno dei fondi di pasta sfoglia fino a 3/4 del fondo e andare a cuocere in forno
ACQUA DI FIORI D'ARANCIO	g 2	per 15min a 160°C, 150 per 15min, 10min a 140°C.
GERME DI GRANO - GRANO COTTO	g 120	-sfornare e raffreddare completamente.
ARANCIO CANDITO - SMINUZZATO	g 70	

COMPOSIZIONE FINALE

Lucidare con BLITZ, dopodichè decorare con MINI TULIP EGG ASSORMENT.





RICETTA CREATA PER TE DA **omar ibrik**

PASTRY CHEF

