



MILLEFOGLIE ZAFFERANO E CARMELLO

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA FREDDA
BURRO

g 1000
g 450
g 700

PREPARAZIONE

Mescolare per cinque minuti GRANSFOGLIA con acqua fino a raggiungere una consistenza non completamente liscia.

Coprire l'impasto e metterlo in frigorifero per almeno 2-3 ore. Stendere la pasta e inserire al centro il burro, piegare l'impasto su sé stesso in modo che il burro piatto sia completamente avvolto.

Fare una piega a 3 e una a 4 e lasciar riposare in frigorifero.

Ripetere la piega a 3 e quella a 4 e lasciar riposare ancora in frigorifero coprendo bene la pasta con un telo di plastica.

Spianare la pasta sfoglia ad un'altezza di 3 cm e riporla in frigorifero prima di procedere con il taglio.

Tagliare la pasta ad un'altezza di 3 mm per una lunghezza di 15 cm.

Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.
PISTILLI DI ZAFFERANO

g 100
g 5
g 15
g 170
g 200
g 5

PREPARAZIONE

Preparare con CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE una glassa croccante che abbia una consistenza secca e corposa in modo da garantire un taglio pulito e privo di crepe.

Questa glassa è eccellente come crema per farcire torte, tartellette, praline, monoporzioni, éclair e bigné.

Per ottenerla, fondere CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE a 28/30°C e dressarlo direttamente nel prodotto oppure montarlo in planetaria per ottenere una consistenza più soffice, rendendolo ideale

all'utilizzo in sac à poche.

Resiste al congelamento, non contiene glutine o grassi idrogenati.

Riscaldare il latte con il JOYPASTE a 85°C.

Aggiungere LILLY NEUTRO e mescolare.

Versare il cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione. Aggiungere alla crema liquida raffreddata mescolando bene e successivamente lasciare cristallizzare in frigorifero per otto ore.

RIPIENO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

COPERTURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

NOBEL CARAMEL

PREPARAZIONE

Sciogliere NOBEL CARAMEL a 40°C ed intingere la mono-porzione ben fredda per metà.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria il cioccolato bianco con la vaniglia chantilly fino a raggiungere una consistenza compatta.

Dressare due cilindri di chantilly sulla prima striscia di pasta sfoglia alternando con CHOCOCREAM.

Dressare delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL tra le creme.

Ripetere la procedura su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere con una striscia di pasta sfoglia e decorare con TOFFEE D'OR CARAMEL e on le decorazioni Dobra GEOMETRIC LEAF e CURVY LEAF YELLOW.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE