



STRUDELINI RICOTTA PERE E PECORINO

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA - FREDDA
PER LA SFOGLIATURA BURRO PLATTE O MARBUR PLATTE

Kg 1
g 480
g 700

PREPARAZIONE

impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.

sfolgiare con il burro in placche e dare, alternando riposi di 1 ora, 4 pieghe a 4.
stendere a circa 3mm ed utilizzare per inserire il ripieno, tagliare, e cuocere a 180 gradi per 20 minuti circa.

RIPIENO DI RICOTTA, PERE E PECORINO

INGREDIENTI

RICOTTA FRESCA
PERE - A CUBETTI
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PECORINO
SALE - PEPE E NOCE MOSCATA

g 250
2
g 50
Q.B.

PREPARAZIONE

mischiare tutti gli ingredienti insieme ed usare come farciure della pasta sfoglia

COMPOSIZIONE FINALE

creare delle strisce di pasta sfoglia farcita con il composto, tagliare a 2cm, e cuocere a 180 gradi per 15/20 minuti circa



RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL RAVIFRUIT PERA: 45ML DI PUREA DI PERA RAVIFRUIT, 15ML SUCCO DI MELOGRANO, 10ML ZUCCHERO LIQUIDO, 60ML INFUSO DI TIMO E LIME