



SULLE ALI DELLA PRIMAVERA

RIVISITAZIONE DELLA CLASSICA MILLE FOGLIE, CON UN GUSTO DELICATO DI MANDORLA E FRUTTI ROSSI, IN UNA FORMA MODERNA

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
- g 700 piatto.
- 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 la forma ad ala con CUTTER SILIKOMART
- Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti, spolverare con BRILLO ed ultimare la cottura

GANACHE MONTATA ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM
LATTE INTERO
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI
ACQUA - PER GELATINA
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
BURRO DI CACAO
PANNA LIQUIDA

g 70
g 135
g 4
g 20
g 150
g 30
g 250

PREPARAZIONE

scaldare il latte ed emulsionare con mogador e massa di gelatina
aggiungere il cioccolato insieme al burro di cacao
terminare con la panna liquida fredda
coprire e far riposare alcune ore in frigorifero prima di montare

FARCITURA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

TUTTA FRUTTA LAMPONE CESARIN

Q.B.

PREPARAZIONE

farcire alternando gli strati con la ganache

COMPOSIZIONE FINALE

alternare gli strati di mille foglie con la ganache alla mandorla, ed aggiungere i frutti di bosco semi canditi Cesarin



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE