



UOVO SFOGLIATO

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE INTERO

LIEVITO DI BIRRA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 1250

g 500

g 60

g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

LAMINAZIONE

PREPARAZIONE

Laminare L'impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3.

Lasciare raffreddare.

FARCITURA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE

Q.B.

PREPARAZIONE

Farcire con una parte con il PRALINE NOISETTE.

CONFIT ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

PUREA DI ALBICOCCA - RAVIFRUIT	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
SUCCO DI LIMONE	g 20
PECTINA - NH	g 1,5

PREPARAZIONE

Scaldare la purea con il succo di limone, nel mentre miscelare lo zucchero con la pectina NH.

Unire il tutto alla purea, portare a bollore.

Far raffreddare.

NAMELAKA MILK & COCOA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 150
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM MILK & COCOA	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA	

PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Realizzare un rettangolo 23 cm di lunghezza e 3 cm di larghezza, peso circa 90 grammi, mettere in stampi XF52 (PAVONI) e far lievitare a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, cuocere a pressione a 155°C°C per 25 minuti.

far raffreddare e dopodichè farcire con uno spuntone di PRALINE NOISETTE, altri spuntoni di confit all'albicocca.

Infine montare la namelaka alla CHOCOCREAM MILK&COCOA e farcire l'uovo sfogliato.

Spolverare la superficie con BIANCANEVE NT.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF