



MANGO AND CARAMEL MILLEFOGLIE

chef Basic level

GANACHE AL MANGO

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

FRUTTIDOR MANGO

acqua tiepida - 40°C

PREPARATION

500g Mixare Fruttidor con acqua scaldata a 40°C, aggiungere il cioccolato

500g precedentemente fuso a 40°C e mixare con mixer ad immersione.

100g Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.

SFOGLIA

INGREDIENTS

GRANSFOGLIA

PREPARATION

Realizzare, con GRANSFOGLIA, dei fogli di pasta sfoglia ben cotta dello spessore di circa mezzo centimetro.

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTS

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARATION

qb Fondere a 32-35°C.

Composizione finale

Stendere su tutta la superficie della sfoglia uno strato sottilissimo di farcitura al caramello e lasciare cristallizzare.

Ricavare dei rettangoli di sfoglia di 4x10 centimetri e con l'aiuto di un sac à poche farcirli con la ganache al mango e sovrapporli formando così tre strati di sfoglia e due di ganache come nella foto.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa, dopodichè intingere il fondo dei dolci per 1/3 della sua altezza in CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente fuso a 32-35°C.

Decorare la superficie con della ulteriore crema ganache al mango, con cubetti di mango fresco o di FRUTTIDOR MANGO e con Mini petals yellow Dobla.