



# MILLEFOGLIE DE MANGO Y CAMELO

👨‍🍳 Advanced level



**RICETTA CREATA DA:**

Marco De Grada  
Pastry chef

## GANACHE DE MANGO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %

FRUTTIDOR MANGO

agua tibia

500g

500g

100g

Mezcla FRUTTIDOR con agua tibia (40°C).

Derrite el chocolate a 40 °C y añádelo a la preparación anterior con una batidora de inmersión.

Cubre con papel film y deja reposar durante al menos 4 horas en la nevera.

## HOJALDRE

GRANSFOGLIA

Con GRANSFOGLIA crea láminas de hojaldre de 5 mm de espesor.

## RELLENO DE CAMELO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Derrite a 32-35°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSICIÓN FINAL

Esparce una fina capa de relleno de caramelo sobre la superficie del hojaldre y deja cristalizar.

Corta unos rectángulos de hojaldre de 4x10 centímetros y, con una manga pastelera, rellénalos con el ganache de mango.

Coloca los rectángulos de manera superpuesta creando 3 capas de masa y 2 de ganache como en la imagen.

Refrigera durante aproximadamente 1 hora y luego sumerge 1/3 de las masas en CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE previamente derretido a 32-35 °C.

Decora la superficie con ganache de mango, cubos de mango fresco (o FRUTTIDOR MANGO) y Mini Petals Yellow

Dobla



Extraordinary  
made simple.