



MILLEFOGLIE DE MANGO Y CAMELO

👨‍🍳 Advanced level



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

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.

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.