

# TRECCINE ALLA CARBONARA

☐ Livello intermedio

## **PASTA SFOGLIA**

## INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua - FREDDA Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte -BUTTER PLATES

## **PREPARAZIONE**

1kg impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in

480g frigorifero coperta per almeno 4 ore.

sfogliare con il burro in placche e dare, alternando riposi di 1 ora, 4 pieghe a

700g 4.

stendere a circa 3mm ed utilizzare per inserire il ripieno, tagliare, e cuocere a 180 gradi per 20 minuti circa.

## **IMPASTO SFOGLIATO**

## INGREDIENTI

PANDORA SALATA
lievito di birra
acqua - FREDDA
lievito di birra
450g

Pasta sfoglia cotta sbriciolata - PASTA SFOGLIA FINITA CRUDA

#### 750g **PREPARAZIONE**

Impastare pandora salata, con lievito ed acqua fredda fno ad ottenere un impasto omogeneo

stendere su una placca, coprire ed abbattere in positivo lasciando riposare in frigorifero

inserire il panetto di pasta sfoglia già formato (750g) e dare una piega a 3 ed

lasciare riposare un paio d'ore e stendere a 3 mm

creare delle strisce: 3cm x 8 cm circa, tagliare all'interno e creare delle treccine.

mettere a lievitare a 28 gradi per 2 ore circa. cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

## **CREMA ALLA CARBONARA**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
CREMA SNACK - CREMA SNACK 50g	Montare crema snack con latte e panna, aggiungere poi gli altri ingredienti
latte fresco intero	mettere nella parte superiore delle treccine cotte, con ulteriore parmigiano e
panna 100g	guanciale croccante
Tuorlo pastorizzato 20g	
formaggio fresco in polvere - PARMIGIANO /	

20g

sale - NOCI MOSCATE E PEPE

# **Composizione finale**

**PECORINO** 

decorare le treccine con la crema in centro, ed aggiungere il guanciale croccante insieme ad ulteriore formaggio e pepe



RICETTA CREATA DA:
CIRO CHIUMMO
PASTRY CHEF