



TRECCINE ALLA CARBONARA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua - FREDDA

Per la sfogliatura Burro platte o Marbur

platte - BUTTER PLATES

1kg

480g

700g

impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.

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

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

IMPASTO SFOGLIATO

PANDORA SALATA

lievito di birra

acqua - FREDDA

Pasta sfoglia cotta sbriciolata - PASTA

SFOGLIA FINITA CRUDA

1kg

60g

450g

750g

Impastare pandora salata, con lievito ed acqua fredda

fino 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 una a 4,

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA ALLA CARBONARA

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

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.