



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

Pasta sfoglia cotta sbriciolata - PASTA SFOGLIA

FINITA CRUDA

PREPARAZIONE

- 1kg Impastare pandora salata, con lievito ed acqua fredda fno ad ottenere un
60g impasto omogeneo
450g stendere su una placca, coprire ed abbattere in positivo lasciando riposare in frigorifero
750g 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

CREMA ALLA CARBONARA

INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK

latte fresco intero

panna

Tuorlo pastorizzato

formaggio fresco in polvere - PARMIGIANO /

PECORINO

sale - NOCI MOSCATE E PEPE

PREPARAZIONE

- 50g Montare crema snack con latte e panna, aggiungere poi gli altri ingredienti
100g mettere nella parte superiore delle treccine cotte, con ulteriore parmigiano e
100g guanciale croccante
20g
20g

Composizione finale

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