

TRECCINE ALLA CARBONARA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1kg	impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.
acqua - FREDDA	480g	
Per la sfogliatura Burro platte o Marbur platte - BUTTER PLATES	700g	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	1kg	Impastare pandora salata, con lievito ed acqua fredda fno ad ottenere un impasto omogeneo
lievito di birra	60g	
acqua - FREDDA	450g	stendere su una placca, coprire ed abbattere in positivo lasciando riposare in frigorifero
Pasta sfoglia cotta sbriciolata - PASTA SFOGLIA FINITA CRUDA	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

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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