



# TRECCINE ALLA CARBONARA

chef Livello intermedio

## PASTA SFOGLIA

### INGREDIENTI

#### GRANSFOLIA

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 fino 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**