



#COMPLETAMENTE

chef Livello avanzato

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua fredda

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

1000g Impastare GRANSFOGLIA ed acqua per 5 minuti fino ad

450g ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.

700g Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.

Porre su una metà della "pastella" g 700 di MARBUR CROISSANT platte.

Coprire la margarina con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi.

Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.

Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.

Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri, tranciare o tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.

Cuocere la sfoglia su teglia forata e tappeto microforato, appoggiare altro foglio e teglia e cuocere a pressione. Cuocere a 170°C forno ventilato. Una volta cotta la sfoglia, spolverare il BRILLO e cuore per caramellare a circa 220°C. Quando la sfoglia è ancora calda spennellare con del burro di cacao sciolto.

Una volta raffreddata la sfoglia, tagliare dei rettangoli da 14x5 cm.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA

uova intere - tiepide

acqua

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti,

300g depositare la pasta montata negli stampi previamente ben

ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR AMARENA

Acqua calda

PREPARAZIONE

30g Scaldare l'acqua nel microonde, scioglierci il LILLY NEUTRO con
200g una frusta e per ultimo aggiungere il FRUTTIDOR AMARENA.
30g

CHANTILLY

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

JOYGELATO MASCARPONE

JOYGELATO COCCO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

500g Unire tutti gli ingredienti in planetaria e portare a consistenza
100g semi-montata.
100g
20g
30g
10g

PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX

Acqua calda - 50-55°C

PREPARAZIONE

335g Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al
535g DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-
massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con
bocchetta liscia su tappeti di forosil

CRAQUELIN

INGREDIENTI

farina "debole"

AVOLETTA

zucchero di canna

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

130g Ammorbidire il burro poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero
80g miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta
140g frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi
155g mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con
l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo
bignè prima della cottura. È possibile colorare la massa con dei colori
idrosolubili in polvere.
Una volta cotti e raffreddati , inzupparli nel caramello .

CHANTILLY ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

TOP CREAM

acqua

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

panna 35% m.g. - montata

PREPARAZIONE

100g Fare la crema pasticcera con i primi 3 ingredienti, dopo aggiungere la
250g panna montata ed unirla alla crema e mescolare delicatamente.

10g

350g

Composizione finale

In uno stampo di acciaio quadrato colare una parte della chantilly, inserire al centro la gelatina all'amarena, altra chantilly e terminare con il pan di spagna. Abbattere.

Sformare la torta dallo stampo , ed attaccare sui bordi i fogli di sfoglia caramellata.

Sul top della torta decorare con spuntoni di varie grandezze con la chantilly all'italiana e di crema mascarpone/cocco e aggiungere i bignè caramellati farciti di chantilly all'italiana.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE