



# #COMPLETAMENTE

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**  
Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## PASTA SFOGLIA

### GRANSFOGLIA

acqua fredda

### MARBUR CROISSANT 20%

1000g

450g

700g

Impastare GRANSFOGLIA ed acqua per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.

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 cuocere 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

### SFRULLA

uova intere - tiepide

acqua

500g

300g

100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GELATINA ALL'AMARENA

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

## CHANTILLY

panna 35% m.g.	500g	Unire tutti gli ingredienti in planetaria e portare a consistenza semi-montata.
acqua	100g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	
<u>JOYGELATO MASCARPONE</u>	20g	
<u>JOYGELATO COCCO</u>	30g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	10g	

## PASTA BIGNÈ

<u>DELI CHOUX</u>	335g	Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al 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
Acqua calda - 50-55°C	535g	

## CRAQUELIN

farina "debole"	130g	Ammorbidire il burro poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi 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 .
<u>AVOLETTA</u>	80g	
zucchero di canna	140g	
burro 82% m.g.	155g	



Extraordinary  
made simple.

## CHANTILLY ALL'ITALIANA

### TOP CREAM

acqua

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

panna 35% m.g. - montata

100g

250g

10g

350g

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

## 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.



Extraordinary  
made simple.