



#COMPLETAMENTE

👤 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 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

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
100g ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
<u>LILLY NEUTRO</u>	30g
<u>FRUTTIDOR AMARENA</u>	200g
Acqua calda	30g

CHANTILLY

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
panna 35% m.g.	500g
acqua	100g
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g
<u>JOYGELATO MASCARPONE</u>	20g
<u>JOYGELATO COCCO</u>	30g
<u>JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON</u>	10g

PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
<u>DELI CHOUX</u>	335g
Acqua calda - 50-55°C	535g
	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

CRAQUELIN

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
farina "debole"	130g
<u>AVOLETTA</u>	80g
zucchero di canna	140g
burro 82% m.g.	155g
	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 .

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