



SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO

chef Livello base

SNACK MEDITERRANEO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO

acqua
olio d'oliva
lievito compresso
burro piatto

PREPARAZIONE

1000g -Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua.
500g -Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più
40g riprese.
40g -Far riposare l'impasto per due ore in frigorifero.
300g -Sfogliare la pasta con il burro piatto facendo due pieghe a quattro.
-Far riposare la pasta in frigorifero per un'ora.
-Stendere la pasta e formare dei rettangoli da 2 x 8cm e arrotolare su se stessi.
-Cuocere a 180°C per 10/15 minuti.

crema al pecorino

INGREDIENTI

CREMA SNACK
latte 3.5% m.g.
panna 35% m.g.
Pecorino
sale
Pepe macinato

PREPARAZIONE

250g -In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.
800g
500g
200g
qb
qb

Composizione finale

-Disporre la crema al pecorino all'interno di una ciotola e servire.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE