



MILLEFOGLIE AL CARAMELLO

chef Livello intermedio
MONOPORZIONE MODERNA

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua - fredda

EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

PREPARAZIONE

1000g Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta

450g ancora non molto liscia.

700g Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando EYLEN CROISSANT/SFOGLIA o il burro piatto.

Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.

Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.

Stendete la pasta sfoglia a 3 cm di spessore e mettetela in frigorifero prima di tagliare delle strisce di 3 mm di spessore e 15 cm di lunghezza.

Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

latte 3,5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

100g Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.

5g Aggiungere il LILLY e mescolare.

15g Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano.

170g Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in

200g frigorifero circa 8 ore.

Composizione finale

Montare in planetaria con frusta la chantilly al cioccolato bianco e vaniglia fino a consistenza ben soda.

Dressare sulla prima striscia di pasta sfoglia due cilindri di chantilly alternata al CHOCOCREAM.

Dressare tra le creme delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL.

Ripetere questa operazione su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere il dolce con della pasta sfoglia e decorare con il TOFFEE D'OR CARAMEL e un CHOCOLATE VANILLA POD DOBLA.