



CANNONCINO GUACAMOLE

chef Livello avanzato

Sfoglia

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua fredda

burro piatto

PREPARAZIONE

1000g Impastare per 7-8 minuti GRANSFOGLIA e acqua.

450-480g Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto.

700g Sfogliare con il burro piatto dando una piega a "3" e una a "4", riporre in frigorifero. Dopo circa un'ora ripetere la stessa operazione e lasciar riposare nuovamente l'impasto. Stendere la pasta sfoglia a 3 mm. Formare i cannoncini, inumidire la superficie con acqua e cospargere con semi (papavero, anice, sesamo...).

Lasciar riposare almeno mezz'ora prima della cottura. Cuocere a 165°C per circa 15 minuti.

Farcitura di guacamole

INGREDIENTI

CREMA SNACK
latte intero
panna

PREPARAZIONE

200g Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna. Incorporare il 20%
400g di guacamole.
400g

Composizione finale

Farcire i cannoncini con la crema al guacamole, dressare un filo di crema sul dorso del cannoncino e posizionare del salmone affumicato.



RICETTA CREATA DA:

CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF