



CANNONCINO GUACAMOLE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua fredda
burro piatto

1000g
450-480g
700g

Impastare per 7-8 minuti GRANSFOGLIA e acqua. Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto. 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

CREMA SNACK
latte intero
panna

200g
400g
400g

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

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.