

CANNONCINO GUACAMOLE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1000g	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.
acqua fredda	450-480g	
burro piatto	700g	

FARCITURA DI GUACAMOLE

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