



MILLEFOGLIE AL MANGO E CARMELLO

👩 Livello avanzato

GANACHE AL MANGO

INGREDIENTI

[SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%](#)

[FRUTTIDOR MANGO](#)

acqua tiepida - 40°C

PREPARAZIONE

500g Mixare Fruttidor con acqua scaldata a 40°C, aggiungere il cioccolato
500g precedentemente fuso a 40°C e mixare con mixer ad immersione.
100g Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.

SFOGLIA

INGREDIENTI

[GRANSFOGLIA](#)

PREPARAZIONE

Realizzare, con GRANSFOGLIA, dei fogli di pasta sfoglia ben cotta dello spessore di circa mezzo centimetro.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

[CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE](#)

PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

Composizione finale

Stendere su tutta la superficie della sfoglia uno strato sottilissimo di farcitura al caramello e lasciare cristallizzare.

Ricavare dei rettangoli di sfoglia di 4x10 centimetri e con l'aiuto di un sac à poche farcirli con la ganache al mango e sovrapporli formando così tre strati di sfoglia e due di ganache come nella foto.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa, dopodiché intingere il fondo dei dolci per 1/3 della sua altezza in CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente fuso a 32-35°C.

Decorare la superficie con della ulteriore crema ganache al mango, con cubetti di mango fresco o di FRUTTIDOR MANGO e con Mini petals yellow Dobra.



RICETTA CREATA DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE