



MILLEFOGLIE AL MANGO E CARMELLO

👨‍🍳 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

GANACHE AL MANGO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

FRUTTIDOR MANGO

acqua tiepida - 40°C

500g

500g

100g

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

SFOGLIA

GRANSFOGLIA

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

FARCITURA AL CARMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

qb

Fondere a 32-35°C.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 CAMEL 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 Doba.



Extraordinary
made simple.