



# MILLEFOGLIE ZAFFERANO E CARAMELLO

chef Livello intermedio

## PASTA SFOGLIA

### INGREDIENTI

#### GRANSFOGLIA

acqua fredda  
burro

### PREPARAZIONE

1000g Mescolare per cinque minuti GRANSFOGLIA con acqua fino a raggiungere una consistenza non completamente liscia.  
450g Coprire l'impasto e metterlo in frigorifero per almeno 2-3 ore. Stendere la pasta e inserire al centro il burro, piegare l'impasto su sé stesso in modo che il burro piatto sia completamente avvolto.  
Fare una piega a 3 e una a 4 e lasciar riposare in frigorifero.  
Ripetere la piega a 3 e quella a 4 e lasciar riposare ancora in frigorifero coprendo bene la pasta con un telo di plastica.  
Spianare la pasta sfoglia ad un'altezza di 3 cm e riporla in frigorifero prima di procedere con il taglio. Tagliare la pasta ad un'altezza di 3 mm per una lunghezza di 15 cm.  
Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

## CHANTILLY ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

pistilli di zafferano

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

- 100g Preparare con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE una glassa croccante che  
5g abbia una consistenza secca e corposa in modo da garantire un taglio pulito  
15g e privo di crepe.  
170g Questa glassa è eccellente come crema per farcire torte, tartellette, praline,  
200g monoporzioni, éclaire e bignè.  
5g Per ottenerla, fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 28/30°C e  
500g dressarlo direttamente nel prodotto oppure montarlo in planetaria per  
ottenere una consistenza più soffice, rendendolo ideale all'utilizzo in sac à  
poche.  
Resiste al congelamento, non contiene glutine o grassi idrogenati.  
Riscaldare il latte con il JOYPASTE a 85°C.  
Aggiungere LILLY NEUTRO e mescolare.  
Versare il cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione.  
Aggiungere alla crema liquida raffreddata mescolando bene e  
successivamente lasciare cristallizzare in frigorifero per otto ore.

## COPERTURA AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

NOBEL CARAMEL

### PREPARAZIONE

- Sciogliere NOBEL CARAMEL a 40°C ed intingere la mono-porzione ben  
fredda per metà.

## Composizione finale

---

Montare in planetaria il cioccolato bianco con la vaniglia chantilly fino a raggiungere una consistenza compatta.

Dressare due cilindri di chantilly sulla prima striscia di pasta sfoglia alternando con CHOCOCREAM.

Dressare delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL tra le creme.

Ripetere la procedura su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere con una striscia di pasta sfoglia e decorare con TOFFEE D'OR CARAMEL e on le decorazioni Doba GEOMETRIC LEAF e CURVY LEAF YELLOW.



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIORE E GELATIERE**