

MILLEFOGLIE ZAFFERANO E CARAMELLO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1000g
acqua fredda	450g
burro	700g

Mescolare per cinque minuti GRANSFOGLIA con acqua fino a raggiungere una consistenza non completamente liscia.
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

latte 3.5% m.g.	100g
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	5g
LILLY NEUTRO	15g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	170g
panna 35% m.g.	200g
pistilli di zafferano	5g
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	500g

Preparare con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE una glassa croccante che abbia una consistenza secca e corposa in modo da garantire un taglio pulito e privo di crepe.
Questa glassa è eccellente come crema per farcire torte, tartellette, praline, monoporzioni, éclaire e bignè.
Per ottenerla, fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 28/30°C e 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COPERTURA AL CARAMELLO

NOBEL CARAMEL

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 Dobla GEOMETRIC LEAF e CURVY LEAF YELLOW.