



MILLEFOGLIE ZAFFERANO E CARMELLO

👨🍳 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua fredda
burro

1000g
450g
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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO

latte 3.5% m.g.	100g	<p>Preparare con CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE una glassa croccante che abbia una consistenza secca e corposa in modo da garantire un taglio pulito e privo di crepe.</p> <p>Questa glassa è eccellente come crema per farcire torte, tartellette, praline, monoporzioni, éclair e bignè. Per ottenerla, fondere CHOCOSMART CAMEL 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.</p> <p>Resiste al congelamento, non contiene glutine o grassi idrogenati.</p> <p>Riscaldare il latte con il JOYPASTE a 85°C.</p> <p>Aggiungere LILLY NEUTRO e mescolare.</p> <p>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.</p>
<u>JOYPASTE VANIGLIA BIANCA</u>	5g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	15g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	170g	
panna 35% m.g.	200g	
pistilli di zafferano	5g	
<u>CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE</u>	500g	

COPERTURA AL CARMELLO

NOBEL CAMEL

Sciogliere NOBEL CAMEL 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 CAMEL 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 CAMEL e on le decorazioni Dobra GEOMETRIC LEAF e CURVY LEAF YELLOW.



Extraordinary
made simple.