



SULLE ALI DELLA PRIMAVERA

🏠 Livello intermedio

Rivisitazione della classica mille foglie, con un gusto delicato di mandorla e frutti rossi, in una forma moderna



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA

acqua
burro piatto

1kg
450g
700g

Impastare GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia. Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto. Procedere con 2 pieghe a 4, e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata. Ripetere 2 pieghe a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale. Stendete la pasta sfoglia a 2mm di spessore e mettetela in frigorifero prima di tagliare la forma ad ala con CUTTER SILIKOMART. Cuocere in forno a 190°C per 15 minuti, spolverare con BRILLO ed ultimare la cottura

GANACHE MONTATA ALLA MANDORLA

MOGADOR PREMIUM
latte intero
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
acqua - PER GELATINA
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
BURRO DI CACAO
panna liquida

70g
135g
4g
20g
150g
30g
250g

scaldare il latte ed emulsionare con mogador e massa di gelatina
aggiungere il cioccolato insieme al burro di cacao
terminare con la panna liquida fredda
coprire e far riposare alcune ore in frigorifere prima di montare

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FARCITURA AI FRUTTI ROSSI

Tutta Frutta Lampone Cesarin

qb farcire alternando gli strati con la ganache

COMPOSIZIONE FINALE

alternare gli strati di mille foglie con la ganache alla mandorla, ed aggiungere i frutti di bosco semi canditi Cesarin



Extraordinary
made simple.