

# **SULLE ALI DELLA PRIMAVERA**

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

## **PASTA SFOGLIA**

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua

burro piatto

#### **PREPARAZIONE**

1kg Impastare GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non

450g molto liscia.

700g 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**

#### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM 70g
latte intero 135g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli 4g

acqua - PER GELATINA SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO BURRO DI CACAO panna liquida 20g 150g **Preparazione** 

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

# **FARCITURA AI FRUTTI ROSSI**

### INGREDIENTI

Tutta Frutta Lampone Cesarin

### **PREPARAZIONE**

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



# RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE