



# SULLE ALI DELLA PRIMAVERA

👤 Livello intermedio

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

latte intero

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua - PER GELATINA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

panna liquida

### PREPARAZIONE

70g scaldare il latte ed emulsionare con mogador e massa di gelatina  
135g aggiungere il cioccolato insieme al burro di cacao  
4g terminare con la panna liquida fredda  
20g coprire e far riposare alcune ore in frigorifere prima di montare  
150g  
30g  
250g

## 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