



SULLE ALI DELLA PRIMAVERA

chef 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