

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	1kg	Impastare GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
acqua	450g	Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
burro piatto	700g	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 190ºC per 15 minuti, spolverare con BRILLO ed ultimare la cottura

GANACHE MONTATA ALLA MANDORLA

MOGADOR PREMIUM	70g	scaldare il latte ed emulsionare con mogador e massa di gelatina
latte intero	135g	aggiungere il cioccolato insieme al burro di cacao
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	4g	terminare con la panna liquida fredda
acqua - PER GELATINA	20g	coprire e far riposare alcune ore in frigorifere prima di montare
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	150g	
BURRO DI CACAO	30g	
panna liquida	250g	

FARCITURA AI FRUTTI ROSSI

Tutta Frutta Lampone Cesarin	qb	farcire alternando gli strati con la ganache

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

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