



# BARCHETTA ESOTICA

👤 Livello intermedio

interessante versione di fillable con pasta sfoglia e farcitura salata



**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 dei rettangoli da cuocere nell'apposito stampo a pressione cuocere a 180 gradi per 15 minuti circa

## FARCITURA

### CREMA SNACK

panna  
latte intero  
spezie - PEPE, SALE E PEPERONCINO  
mango - A CUBETTI  
uova - STRAPAZZATE  
Frutta fresca mista a cubetti -  
AVOCADO

200g  
400g  
400g  
qb  
qb  
qb  
qb

montare i primi 4 ingredienti insieme, e farciare con avocado, mango, uova strapazzate e salmone

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

farcire con crema snack e verdura  
decorare a piacere



Extraordinary  
made simple.