

BARCHETTA ESOTICA

Livello intermedio

interessante versione di fillable con pasta sfoglia e farcitura salata



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1kg
acqua	450g
burro piatto	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	200g
panna	400g
latte intero	400g
spezie - PEPE, SALE E PEPERONCINO	qb
mango - A CUBETTI	qb
uova - STRAPAZZATE	qb
Frutta fresca mista a cubetti - AVOCADO	qb

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

COMPOSIZIONE FINALE

farcire con crema snack e verdura
decorare a piacere

irca GROUP

Extraordinary made simple.