



BARCHETTA ESOTICA

chef Livello intermedio

interessante versione di fillable con pasta sfoglia e farcitura salata

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

FARCITURA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

200g montare i primi 4 ingredienti insieme, e farciare con avocado, mango, uova
400g strapazzate e salmone
400g

Composizione finale

farcire con crema snack e verdura
decorare a piacere



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE