



UOVO SFOLIATO

chef Livello intermedio

IMPASTO FRANCese CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

1250g Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.

500g Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

60g

LAMINAZIONE

Laminare L'impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3.
Lasciare raffreddare.

FARCITURA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE

PREPARAZIONE

qb Farcire con una parte con il PRALINE NOISETTE.

CONFIT ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

purea di albicocca - RAVIFRUIT
zucchero semolato
succo di limone
pectina - NH

PREPARAZIONE

200g Scaldare la purea con il succo di imone, nel mentre miscelare lo zucchero
120g con la pectina NH.
20g Unire il tutto alla purea, portare a bollore.
1,5g Far raffreddare.

NAMELAKA MILK & COCOA

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - BOLLENTE
acqua
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM MILK & COCOA
panna 35% m.g. - FREDDA

PREPARAZIONE

150g Portare la panna a bollore.
40g Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
40g Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.
250g Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

Composizione finale

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Realizzare un rettangolo 23 cm di lunghezza e 3 cm di larghezza, peso circa 90 grammi, mettere in stampi XF52 (PAVONI) e far lievitare a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, cuocere a pressione a 155°C per 25 minuti.

far raffreddare e dopodichè farcire con uno spuntone di PRALINE NOISETTE, altri spuntini di confit all'albicocca.

Infine montare la namelaka alla CHOCOCREAM MILK&COCOA e farcire l'uovo sfogliato.

Spolverare la superficie con BIANCANEVE NT.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF