

UOVO SFOGLIATO

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Omar Ibrik
Pastry Chef

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

lievito di birra

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

1250g

500g

60g

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

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

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

PRALINE NOISETTE

qb

Farcire con una parte con il PRALINE NOISETTE.

CONFIT ALL'ALBICOCCA

purea di albicocca - RAVIFRUIT

zucchero semolato

succo di limone

pectina - NH

200g

120g

20g

1,5g

Scaldare la purea con il succo di limone, nel mentre miscelare lo zucchero con la pectina NH.

Unire il tutto alla purea, portare a bollore.

Far raffreddare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA MILK & COCOA

panna 35% m.g. - BOLLENTE

acqua

LILLY NEUTRO

CHOCOCREAM MILK & COCOA

panna 35% m.g. - FREDDA

150g

40g

40g

250g

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM MILK & COCOA sempre mixando.

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 spuntoni di confit all'albicocca.

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

Spolverare la superficie con BIANCANEVE NT.



Extraordinary
made simple.