



# 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**