



1812

chef Livello intermedio

DOLCI AL PIATTO

SFOGLIA ALLA PANNA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

panna 35% m.g.

acqua

burro piatto - plastificato

PREPARAZIONE

1.000g Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA con acqua e panna, fino ad ottenere
150g una "pastella" ancora grezza (non liscia).
300g Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore ben coperta, poi iniziare con le pieghe
680g 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 le 2 piega a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in
frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura
finale (3-4 ore almeno).
Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2 mm e bucarla.
Lasciar riposare a temperatura ambiente per circa un'ora e cuocere in forno
a 180°C fino al raggiungimento di un bel colore dorato.

CREMA IMPERIALE

INGREDIENTI

IMPERIALE

panna 35% m.g.

latte 3.5% m.g.

PREPARAZIONE

200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per
200g qualche minuto, fino ad ottenere una crema soffice e corposa.
400g

PAN CAKES

INGREDIENTI

CREPE-WAFFLE-PANCAKE MIX

acqua

burro 82% m.g. - morbido

VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

500g Unire CRÊPE-WAFFLE-PANCAKE MIX e VIGOR.

575g Aggiungere l'acqua e miscelare in planetaria o a mano con frusta fino ad

75g ottenere una crema omogenea.

7g Aggiungere il burro fuso e miscelare ancora brevemente.

Cuocere immediatamente sulle apposite piastre preparando dei classici pancakes di diversi diametri.

CAVIALE AI LAMPONI

INGREDIENTI

acqua - bollente

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

zucchero semolato

RIFLEX POWDER NEUTRAL

PREPARAZIONE

200g Miscelare lo zucchero e RIFLEX POWDER NEUTRAL.

20g Unire sempre miscelando l'acqua bollente e la JOYPASTE PASTRY

40g LAMPONE.

40g Riportare ad ebollizione e colare negli stampi di silicone.

Una volta indurite togliere le perle e conservarle in un vasetto.

Composizione finale

Farcire tre dischi di pasta sfoglia con la Crema Imperiale.

Stendere un velo di crema pure sui lati esterni in modo da far aderire le briciole di pasta sfoglia.

Posizionare sul piatto la "Napoleon" in verticale, delle briciole di sfoglia ed i Pancakes di dimensioni differenti farciti con FRUTTIDOR FRAGOLA, in modo da formare una torretta.

Servire il caviale ai lamponi in una ciotolina come accompagnamento.