

UOVO MILLEFOGLIE

Livello avanzato

Una reinterpretazione elegante della classica millefoglie. **Uovo Millefoglie** unisce strati croccanti di sfoglia e crema vellutata in un dessert raffinato che valorizza texture e leggerezza.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PASTA SFOGLIA

Gransfoglia	1000g
Acqua - fredda	450-480g
Burro piatto - plastificato	700g

- Impastare per 5 minuti Gransfoglia e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
- Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando il burro piatto.
- Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.
- Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.
- Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri.
- Tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.

GUSCIO CIOCCOLATO FONDENTE

Reno X fondente 54,5%	qb

Creare un guscio di metà dell'uovo di cioccolato con reno x fondente

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

Reno X Fondente 54,5%	200g
Panna 35% m.g. - 1- calda	50g
Acqua	110g
Panna 35% m.g. - 2- fredda	200g
Lilly Neutro	30g
Acqua	30g

- Fondere il cioccolato a 45°C.
- Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
- A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
- Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Lampone	qb

Riempire il guscio dell'uovo con la mousse al cioccolato fondente fino a metà aggiungere uno strato di Fruttidor Lampone e finire fino al bordo con altra mousse al cioccolato fondente. Sulla superficie decorare con la sfoglia in modo da ricreare l'altra metà dell'uovo.