

# MILLEFOGLIE AL CARAMELLO

## MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1000	Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
ACQUA - FREDDA	g 450	Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando EYLEN
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA	g 700	CROISSANT/SFOGLIA o 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.
		Stendete la pasta sfoglia a 3 cm di spessore e mettetela in frigorifero prima di tagliare delle strisce di
		3 mm di spessore e 15 cm di lunghezza.
		Cuocere in forno a 190ºC per 25 minuti fino a doratura.

## CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85ºC.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5	Aggiungere il LILLY e mescolare.
LILLY NEUTRO	g 15	Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170	Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.
PANNA 35% M.G.	g 200	



### **FARCITURE**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL Q.B.

TOFFEE D'OR CARAMEL Q.B.

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Montare in planetaria con frusta la chantilly al cioccolato bianco e vaniglia fino a consistenza ben soda.

Dressare sulla prima striscia di pasta sfoglia due cilindiri di chantilly alternata al CHOCOCREAM.

Dressare tra le creme delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL.

Ripetere questa operazione su un altra striscria di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere il dolce con della pasta sfoglia e decorare con il TOFFEE D'OR CARAMEL e un CHOCOLATE VANILLA POD DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani** 

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

