

# MILLEFOGLIE ZAFFERANO E CARAMELLO

## PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1000	Mescolare per cinque minuti GRANSFOGLIA con acqua fino a raggiungere una consistenza non
ACQUA FREDDA	g 450	completamente liscia.
BURRO	g 700	Coprire l'impasto e metterlo in frigorifero per almeno 2-3 ore. Stendere la pasta e inserire al centro il
		burro, piegare l'impasto su sé stesso in modo che il burro piatto sia completamente avvolto.
		Fare una piega a 3 e una a 4 e lasciar riposare in frigorifero.
		Ripetere la piega a 3 e quella a 4 e lasciar riposare ancora in frigorifero coprendo bene la pasta con
		un telo di plastica.
		Spianare la pasta sfoglia ad un'altezza di 3 cm e riporla in frigorifero prima di procedere con il taglio.
		Tagliare la pasta ad un'altezza di 3 mm per una lunghezza di 15 cm.
		Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

## **CHANTILLY ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 100	Preparare con CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE una glassa croccante che abbia una
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 5	consistenza secca e corposa in modo da garantire un taglio pulito e privo di crepe.
LILLY NEUTRO	g 15	Questa glassa è eccellente come crema per farcire torte, tartellette, praline, monoporzioni, éclaire e
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 170	bignè.
PANNA 35% M.G.	g 200	Per ottenerla, fondere CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE a 28/30°C e dressarlo direttamente nel
PISTILLI DI ZAFFERANO	g 5	prodotto oppure montarlo in planetaria per ottenere una consistenza più soffice, rendendolo ideale



HOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	g 500	all'utilizzo in sac à poche.
		Resiste al congelamento, non contiene glutine o grassi idrogenati.
		Riscaldare il latte con il JOYPASTE a 85°C.
		Aggiungere LILLY NEUTRO e mescolare.
		Versare il cioccolato ed emulsionare con un frullatore ad immersione. Aggiungere alla crema liquida
		raffreddata mescolando bene e successivamente lasciare cristallizzare in frigorifero per otto ore.

#### **RIPIENO**

#### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

#### **COPERTURA AL CARAMELLO**

INGREDIENTI

NOBEL CARAMEL a 40°C ed intingere la mono-porzione ben fredda per metà.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Montare in planetaria il cioccolato bianco con la vaniglia chantilly fino a raggiungere una consistenza compatta.

Dressare due cilindri di chantilly sulla prima striscia di pasta sfoglia alternando con CHOCOCREAM.

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

Ripetere la procedura su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere con una striscia di pasta sfoglia e decorare con TOFFEE D'OR CARAMEL e on le decorazioni Dobla GEOMETRIC LEAF e CURVY LEAF YELLOW.





# RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

