

MILLEFOGLIE AL BISCOTTO

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1450	Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna e GRANSFOGLIA
ACQUA - FREDDA	g 435	per 5 minuti fino a ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.
PANNA 35% M.G FREDDA	g 220	Porre in frigorifero per 2-3 ore.
MARBUR PLATTE	g 1000	Laminare ad uno spessore di circa 2 cm dando una forma rettangolare.
		Porre su una metà dell'impasto MARBUR PLATTE e coprirla con l'altra metà sigillando bene i
		bordi.
		Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e a uno spessore di
		circa 2 cm, piegare a 3.
		Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.
		Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.
		Ripetere la piega a 3 e una a 4.
		Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora ben coperto con un foglio di plastica.
		Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 mm, depositarla su delle teglie con carta da
		forno e lasciare riposare per circa 20 minuti.
		Cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.
		Dopo completo raffreddamento tagliare la sfoglia cotta in rettangoli delle dimensioni di 9x5 cm.



LAMINA CROCCANTE

RAZIONE
dere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno.
e in frigorifero per 1 ora.
volta freddo tagliare in rettangoli di 8x4 cm.
d e

LAMINA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34% - TEMPERATO	g 300	Stendere sottilmente il cioccolato tra due fogli di triacetato.
		Far precristallizzare a temperatura ambiente, quindi tagliare in rettangoli di 8x4 cm.
		Porre a cristallizzare completamente in frigorifero.

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 220	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza cremosa.
PANNA 35% M.G.	g 1000	
ACQUA	g 200	
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 80	
DECORAZIONE		

INGREDIENTI

HAPPYKAO Q.B.



COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire una lamina croccante su di un rettangolo di sfoglia.

Con una sac à poche munita di bocchetta liscia dressare dei piccoli spuntoni di mousse al biscotto su tutta la superficie.

Coprire con una lamina di cioccolato al latte e ripetere lo strato di mousse al biscotto.

Chiudere con un rettangolo di sfoglia e spolverare con HAPPYCAO.

Decorare a piacere.

