

MONOPORZIONE AL CAFFÈ E CARAMELLO

MILLE FOGLIE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





PASTA SFOGLIA AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1450	Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e
ACQUA	g 500	cacao per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.
PANNA 35% M.G.	g 220	Porre in frigorifero per 2-3 ore.
CACAO IN POLVERE	g 100	Laminare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.
MARBUR PLATTE - A 16-18°C	g 1000	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 ad uno spessore di
		circa 2 centimetri, 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 ed 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 millimetri, su delle teglie con carta da forno e
		lasciare riposare per circa 20 minuti.
		Cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.
		Quando la sfoglia sarà fredda, ritagliare dei dischi di cm 8.



GANACHE AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOFFEE D'OR CARAMEL	g 350	Riscaldare con forno a microonde TOFFEE D'OR CARAMEL, il sale e la panna fino ad una
SALE	g 3	temperatura di 50°C.
PANNA 35% M.G.	g 35	Aggiungere i due cioccolati, emulsionarli con frullatore a immersione, infine emulsionare il burro.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 60	Porre in frigorifero per almeno 1 ora.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 40	

BISQUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCUIMIX	g 1000	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Stendere 500 g di pasta montata su fogli di carta da forno (teglie 60x40 cm), quindi cuocere per
ACQUA	g 600	breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
		Dopo completo raffreddamento formare dei dischi di 6 cm.

MOUSSE AL CAFFÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una mousse spumosa.
ACQUA	g 200	
PANNA 35% M.G.	g 1000	
JOYPASTE CAFFE'	g 70	



RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - TEMPERATO

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere un sottile strato di cioccolato sopra un foglio di triacetato.

Lasciarlo pre-cristallizzare e usare un coppa pasta per ritagliare dei dischi di 8cm di diametro.

Una volta completamente cristallizzato staccare il cioccolato dal triacetato.

COMPOSIZIONE FINALE

Su un disco di sfoglia al cacao, formare uno strato sottile di ganache al caramello e far aderire un disco di biscuit.

Con una sac à poche munita di bocchetta riccia dressare su tutta la superficie del bisquit la mousse al caffè e chiudere con un disco di cioccolato liscio.

Formare nuovamente uno stato sottile di ganache al caramello e far aderire un altro disco di biscuit.

Dressare altra mousse al caffè su tutta la superficie del bisquit e chiudere con un disco di cioccolato liscio.

Decorare a piacere il dolce.

