

SEMIFREDDO DI TATIN SU SFOGLIA AL CIOCCOLATO E CARAMELLO VERTICALE

RICETTA PER DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA SFOGLIA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1450	Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e cacao
ACQUA	g 500	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	g 1000	Porre su una metà dell'impasto MARBUR PLATTE e coprirla con l'altra metà sigillando bene i bordi.
BRILLO	Q.B.	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, formare una griglia con apposito
		tagliapasta, e depositarla su delle teglie con carta da forno.
		Lasciare riposare per circa 20 minuti, quindi spolverare la superficie con BRILLO e cuocere a 190-
		200°C per circa 20 minuti.



SEMIFREDDO ALLA MELA

	PREPARAZIONE
g 140	Montare panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il
g 500	composto semi-montato.
g 50	Unire a mano JOYPASTE MELA VERDE, miscelando delicatamente e versare in uno stampo in
	silicone monoporzione diametro 6 cm e altezza 1.5 cm.
	Abbattere portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere a -18°C.
	g 500

SALSA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 250	Miscelare con frusta tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una salsa leggermente densa.
TOP CREAM	g 50	
PANNA 35% M.G.	g 100	
CANNELLA IN POLVERE	g 2	

DECORAZIONE DI ZUCCHERO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ISOMALT	Q.B.	Distribuire in maniera omogenea ISOMALT su un foglio di carta forno.
		Coprirlo con un altro foglio di carta forno e cuocere in forno a 190-200°C finchè non assumerà un
		colore ambrato.

COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto versare la salsa, posizionare al centro la griglia di sfoglia al cacao, il semifreddo e decorare con un pezzo di isomalto.





RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

