



## CANNOCCHINO GUACAMOLE

### SFOGLIA

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1000
ACQUA FREDDA	g 450-480
BURRO PIATTO	g 700

#### PREPARAZIONE

Impastare per 7-8 minuti GRANSFOGLIA e acqua.

Lasciar riposare l'impasto ottenuto almeno 4 ore in frigorifero ben coperto. Sfogliare con il burro piatto dando una piega a "3" e una a "4", riporre in frigorifero. Dopo circa un'ora ripetere la stessa operazione e lasciar riposare nuovamente l'impasto. Stendere la pasta sfoglia a 3 mm. Formare i cannocchini, inumidire la superficie con acqua e cospargere con semi (papavero, anice, sesamo...). Lasciar riposare almeno mezz'ora prima della cottura. Cuocere a 165°C per circa 15 minuti.

### FARCITURA DI GUACAMOLE

#### INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
LATTE INTERO	g 400
PANNA	g 400

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna. Incorporare il 20% di guacamole.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i cannocchini con la crema al guacamole, dressare un filo di crema sul dorso del cannocchino e posizionare del salmone affumicato.



**RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHUMMO**

PASTRY CHEF