



#COMPLETAMENTE

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA FREDDA
MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare GRANSFOGLIA ed acqua per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto
g 450 liscia.
g 700 Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.
Porre su una metà della "pastella" g 700 di MARBUR CROISSANT platte.
Coprire la margarina con l'altra metà della "pastella" e sigillare 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, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.
Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-4 millimetri, tranciare o tagliare nelle forme desiderate e lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.
Cuocere la sfoglia su teglia forata e tappeto microforato, appoggiare altro foglio e teglia e cuocere a pressione. Cuocere a 170°C forno ventilato . Una volta cotta la sfoglia, spolverare il BRILLO e cuocere per caramellare a circa 220°C. Quando la sfoglia è ancora calda spennellare con del burro di cacao sciolto.
Una volta raffreddata la sfoglia, tagliare dei rettangoli da 14x5 cm.

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

SFRULLA	g 500
UOVA INTERE - TIEPIDE	g 300
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 30
FRUTTIDOR AMARENA	g 200
ACQUA CALDA	g 30

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua nel microonde, scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e per ultimo aggiungere il FRUTTIDOR AMARENA.

CHANTILLY

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYGELATO MASCARPONE	g 20
JOYGELATO COCCO	g 30
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e portare a consistenza semi-montata.

PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 335
ACQUA CALDA - 50-55°C	g 535

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con bocchetta liscia su tappeti di forsil

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 130
AVOLETTA	g 80
ZUCCHERO DI CANNA	g 140
BURRO 82% M.G.	g 155

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati. Mescolare sino ad ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a 3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un coppapasta, dei dischetti da appoggiare su ogni singolo bignè prima della cottura. È possibile colorare la massa con dei colori idrosolubili in polvere.

Una volta cotti e raffreddati , inzupparli nel caramello .

CHANTILLY ALL'ITALIANA

INGREDIENTI

TOP CREAM	g 100
ACQUA	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
PANNA 35% M.G. - MONTATA	g 350

PREPARAZIONE

Fare la crema pasticcera con i primi 3 ingredienti, dopo aggiungere la panna montata ed unirla alla crema e mescolare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio quadrato colare una parte della chantilly, inserire al centro la gelatina all'amarena, altra chantilly e terminare con il pan di Spagna. Abbattere.

Sformare la torta dallo stampo, ed attaccare sui bordi i fogli di sfoglia caramellata.

Sul top della torta decorare con spuntoni di varie grandezze con la chantilly all'italiana e di crema mascarpone/cocco e aggiungere i bignè caramellati farciti di chantilly all'italiana.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire MARBUR CROISSANT con Burro Piatto "tecnico" senza cambiare il dosaggio ed il procedimento.