



MILLEFOGLIE AL CARMELLO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA - FREDDA
EYLEN CROISSANT/SFOGLIA

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare per 5 minuti GRANSFOGLIA e acqua fino ad ottenere una pasta ancora non molto liscia.
g 450 Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore, ben coperta, poi iniziare con le pieghe utilizzando EYLEN
g 700 CROISSANT/SFOGLIA o il burro piatto.
Procedere con una piega a 3 ed una a 4 e far riposare, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non risulti rilassata.
Ripetere una piega a 3 ed una a 4 e lasciar riposare nuovamente, ben coperta in frigorifero, fino a che la pasta non sia sufficientemente rilassata per la stesura finale.
Stendete la pasta sfoglia a 3 cm di spessore e mettetela in frigorifero prima di tagliare delle strisce di 3 mm di spessore e 15 cm di lunghezza.
Cuocere in forno a 190°C per 25 minuti fino a doratura.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G.

PREPARAZIONE

g 100 Riscaldare il latte con JOYPASTE a 85°C.
g 5 Aggiungere il LILLY e mescolare.
g 15 Versare sopra il cioccolato ed emulsionare con il frullatore a mano.
g 170 Aggiungere la panna liquida fredda mescolando bene e far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.
g 200

FARCITURE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL Q.B.

TOFFEE D'OR CARAMEL Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria con frusta la chantilly al cioccolato bianco e vaniglia fino a consistenza ben soda.

Dressare sulla prima striscia di pasta sfoglia due cilindri di chantilly alternata al CHOCOCREAM.

Dressare tra le creme delle sottili strisce di TOFFEE D'OR CARAMEL.

Ripetere questa operazione su un'altra striscia di pasta sfoglia e sovrapporla alla prima.

Chiudere il dolce con della pasta sfoglia e decorare con il TOFFEE D'OR CARAMEL e un CHOCOLATE VANILLA POD DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE