



## MONOPORZIONE AL CAFFÈ E CARMELLO

### MILLE FOGLIE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA SFOGLIA AL CACAO

##### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA

PANNA 35% M.G.

CACAO IN POLVERE

MARBUR PLATTE - A 16-18°C

##### PREPARAZIONE

- g 1450 Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e cacao per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.
- g 500
- g 220 Porre in frigorifero per 2-3 ore.
- g 100 Laminare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.
- 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 CARMELLO

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| TOFFEE D'OR CAMEL          | g 350 |
| SALE                       | g 3   |
| PANNA 35% M.G.             | g 35  |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% | g 60  |
| RENO CONCERTO LACTEE CAMEL | g 40  |

### PREPARAZIONE

Riscaldare con forno a microonde TOFFEE D'OR CAMEL, il sale e la panna fino ad una temperatura di 50°C.

Aggiungere i due cioccolati, emulsionarli con frullatore a immersione, infine emulsionare il burro.

Porre in frigorifero per almeno 1 ora.

## BISQUIT

---

### INGREDIENTI

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| BISCUIMIX                     | g 1000 |
| UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 600  |
| ACQUA                         | g 600  |

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità.

Stendere 500 g di pasta montata su fogli di carta da forno (teglie 60x40 cm), quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

Dopo completo raffreddamento formare dei dischi di 6 cm.

## MOUSSE AL CAFFÈ

---

### INGREDIENTI

|                 |        |
|-----------------|--------|
| LILLY NEUTRO    | g 200  |
| ACQUA           | g 200  |
| PANNA 35% M.G.  | g 1000 |
| JOYPASTE CAFFE' | g 70   |

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una mousse spumosa.

### INGREDIENTI

RENO CONCERTO 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 biscuit la mousse al caffè e chiudere con un disco di cioccolato liscio.

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

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

Decorare a piacere il dolce.