



MILLEFOGLIE

SFOGLIATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA
ACQUA - FREDDA
PANNA 35% M.G.
BURRO PIATTO - PLASTIFICATO

PREPARAZIONE

g 1.000 Impastare per 5 minuti circa GRANSFOGLIA, acqua e panna fino ad ottenere una pasta non ancora molto liscia.
g 300
g 150 Lasciare riposare per almeno 1-2 ore in frigorifero, ben coperta, poi iniziare con l'incasso del burro piatto.
g 700

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.

Tirare la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri.

Stendere su teglie 60x40 con carta da forno, bucare e lasciare riposare per 15 minuti.

Cuocere a 190°C fino a completa doratura.

Dopo completo raffreddamento tagliare la sfoglia cotta in rettangoli delle dimensioni volute.

CREMA DIPLOMATICA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 200
TOP CREAM	g 200
ACQUA	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, a media velocità, per qualche minuto fino ad ottenere una crema soffice e corposa.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE	Q.B.
------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Porre come base un rettangolo di sfoglia.

Con sac à poche e bocchetta liscia dressare dei piccoli spuntoni di crema su tutta la superficie.

Ripetere l'operazione sovrapponendo un altro rettangolo di sfoglia.

Chiudere con un rettangolo di sfoglia e spolverare con BIANCANEVE.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile dare le pieghe alla sfoglia sostituendo il burro piatto con pari peso di margarina piatta.