



TRECCINE ALLA CARBONARA

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA - FREDDA

PER LA SFOGLIATURA BURRO PLATTE O MARBUR PLATTE - BUTTER PLATES

Kg 1

g 480

g 700

PREPARAZIONE

impastare gran sfoglia con l'acqua fredda, stendere e lasciare riposare in frigorifero coperta per almeno 4 ore.

sfogliare con il burro in placche e dare, alternando riposi di 1 ora, 4 pieghe a 4.

stendere a circa 3mm ed utilizzare per inserire il ripieno, tagliare, e cuocere a 180 gradi per 20 minuti circa.

IMPASTO SFOGLIATO

INGREDIENTI

PANDORA SALATA

LIEVITO DI BIRRA

ACQUA - FREDDA

PASTA SFOGLIA COTTA SBRICCIOLATA - PASTA SFOGLIA FINITA CRUDA

Kg 1

g 60

g 450

g 750

PREPARAZIONE

Impastare pandora salata, con lievito ed acqua fredda fno ad ottenere un impasto omogeneo

stendere su una placca, coprire ed abbattere in positivo lasciando riposare in frigorifero

inserire il panetto di pasta sfoglia già formato (750g) e dare una piega a 3 ed una a 4,

lasciare riposare un paio d'ore e stendere a 3 mm

creare delle strisce: 3cm x 8 cm circa, tagliare all'interno e creare delle treccine.

mettere a lievitare a 28 gradi per 2 ore circa.

cuocere a 170 gradi per 15 minuti circa

CREMA ALLA CARBONARA

INGREDIENTI

CREMA SNACK - CREMA SNACK	g 50
LATTE FRESCO INTERO	g 100
PANNA	g 100
TUORLO PASTORIZZATO	g 20
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO / PECORINO	g 20
SALE - NOCI MOSCATE E PEPE	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare crema snack con latte e panna, aggiungere poi gli altri ingredienti
mettere nella parte superiore delle treccine cotte, con ulteriore parmigiano e guanciale croccante

COMPOSIZIONE FINALE

decorare le treccine con la crema in centro, ed aggiungere il guanciale croccante insieme ad ulteriore formaggio e pepe



RICETTA CREATA PER TE DA CIRO CHIUMMO

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL RAVIFRUIT PESCA BIANCA: 60ML PUREA DI PESCA BIANCA RAVIFRUIT, 30ML SUCCO DI ARANCIA, 10ML ZUCCHERO LIQUIDO, TONICA