# **#COMPLETAMENTE**



#### PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
GRANSFOGLIA	g 1000	Impastare GRANSFOGLIA ed acqua per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non
ACQUA FREDDA	g 450	molto liscia.
MARBUR CROISSANT 20%	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 cuore 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		PREPARAZIONE
SFRULLA	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli
UOVA INTERE - TIEPIDE	g 300	stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°c.
ACQUA	g 100	

## GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 30	Scaldare l'acqua nel microonde, scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e per ultimo
FRUTTIDOR AMARENA	g 200	aggiungere il FRUTTIDOR AMARENA.
ACQUA CALDA	g 30	

# CHANTILLY

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 500	Unire tutti gli ingredienti in planetaria e portare a consistenza semi-montata.
ACQUA	g 100	
LILLY NEUTRO	g 100	
JOYGELATO MASCARPONE	g 20	
JOYGELATO COCCO	g 30	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10	



## PASTA BIGNÈ

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELI CHOUX	g 335	Scaldare l'acqua a 50-55°C e mettere in planetaria insieme al DELICHOUX ed impastare con la
ACQUA CALDA - 50-55°C	g 535	foglia per 15 minuti a media-massima velocità. Far riposare la pasta 10 minuti e poi dressare con
		bocchetta liscia su tappeti di forosil

## **CRAQUELIN**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA "DEBOLE"	g 130	Ammorbidire il burro poi inserire la farina, l'Avoletta e lo zucchero miscelati. Mescolare sino ad
AVOLETTA	g 80	ottenere una massa simile alla pasta frolla. Mettere tra due fogli di carta siliconata e stendere a
ZUCCHERO DI CANNA	g 140	3mm poi mettere a raffreddare in abbattitore per 1/2 ora circa. Ritagliare, con l'aiuto di un
BURRO 82% M.G.	g 155	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		PREPARAZIONE
TOP CREAM	g 100	Fare la crema pasticcera con i primi 3 ingredienti, dopo aggiungere la panna montata ed unirla
ACQUA	g 250	alla crema e mescolare delicatamente.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10	
PANNA 35% M.G MONTATA	g 350	



#### 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.

