MILLEFOGLIE AL MANGO E CARAMELLO

GANACHE AL MANGO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 500
FRUTTIDOR MANGO	g 500
ACQUA TIEPIDA - 40°C	g 100

PREPARAZIONE

Mixare Fruttidor con acqua scaldata a 40°C, aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a 40°C e mixare con mixer ad immersione.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.

SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

PREPARAZIONE

Realizzare, con GRANSFOGLIA, dei fogli di pasta sfoglia ben cotta dello spessore di circa mezzo centimetro.

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere su tutta la superficie della sfoglia uno strato sottilissimo di farcitura al caramello e lasciare cristallizzare.
Ricavare dei rettangoli di sfoglia di 4x10 centimetri e con l'aiuto di un sac à poche farcirli con la ganache al mango e sovrapporli formando così tre strati di sfoglia e due di ganache come nella foto.
Mettere in frigorifero per 1 ora circa, dopodichè intingere il fondo dei dolci per 1/3 della sua altezza in CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE precedentemente fuso a 32-35°C.
Decorare la superficie con della ulteriore crema ganache al mango, con cubetti di mango fresco o di FRUTTIDOR MANGO e con Mini petals yellow Dobla.

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE