



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 CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%	g 60
RENO CONCERTO CIOCCOLATO 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 CIOCCOLATO EXTRA 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.