



SEMIFREDDO DI TATIN SU SFOGLIA AL CIOCCOLATO E CAMELLO VERTICALE

RICETTA PER DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA SFOGLIA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA

PANNA 35% M.G.

CACAO IN POLVERE

MARBUR PLATTE

BRILLO

PREPARAZIONE

g 1450

Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e

g 500

cacao per 5 minuti fino ad ottenere una “pastella” ancora non molto liscia.

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 copirla con l'altra metà sigillando bene i bordi.

Q.B.

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, formare una griglia con apposito tagliapasta, e depositarla su delle teglie con carta da forno.

Lasciare riposare per circa 20 minuti, quindi spolverare la superficie con BRILLO e cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.

SEMIFREDDO ALLA MELA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 140
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE MELA VERDE	g 50

PREPARAZIONE

Montare panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi-montato.

Unire a mano JOYPASTE MELA VERDE, miscelando delicatamente e versare in uno stampo in silicone monoporzione diametro 6 cm e altezza 1.5 cm.

Abbatteare portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere a -18°C.

SALSA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 250
TOP CREAM	g 50
PANNA 35% M.G.	g 100
CANNELLA IN POLVERE	g 2

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una salsa leggermente densa.

DECORAZIONE DI ZUCCHERO

INGREDIENTI

ISOMALT	Q.B.
---------	------

PREPARAZIONE

Distribuire in maniera omogenea ISOMALT su un foglio di carta forno.

Coprirlo con un altro foglio di carta forno e cuocere in forno a 190-200°C finchè non assumerà un colore ambrato.

COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto versare la salsa, posizionare al centro la griglia di sfoglia al cacao, il semifreddo e decorare con un pezzo di isomalto.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE