

MILLEFOGLIE AL BISCOTTO

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA	g 1450
ACQUA - FREDDA	g 435
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 220
MARBUR PLATTE	g 1000

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna e GRANSFOGLIA per 5 minuti fino a ottenere una “pastella” ancora non molto liscia.
Porre in frigorifero per 2-3 ore.
Laminare ad uno spessore di circa 2 cm dando una forma rettangolare.
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 a uno spessore di circa 2 cm, 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 e 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 mm, depositarla su delle teglie con carta da forno e lasciare riposare per circa 20 minuti.
Cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.
Dopo completo raffreddamento tagliare la sfoglia cotta in rettangoli delle dimensioni di 9x5 cm.

LAMINA CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CLASSIC - SCALDATO A 32°C	g 300

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo tagliare in rettangoli di 8x4 cm.

LAMINA DI CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34% - TEMPERATO	g 300

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il cioccolato tra due fogli di triacetato.

Far precristallizzare a temperatura ambiente, quindi tagliare in rettangoli di 8x4 cm.

Porre a cristallizzare completamente in frigorifero.

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 220
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 200
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 80

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza cremosa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Far aderire una lamina croccante su di un rettangolo di sfoglia.

Con una sac à poche munita di bocchetta liscia dressare dei piccoli spuntoni di mousse al biscotto su tutta la superficie.

Coprire con una lamina di cioccolato al latte e ripetere lo strato di mousse al biscotto.

Chiudere con un rettangolo di sfoglia e spolverare con HAPPYCAO.

Decorare a piacere.