

**irca****Linea preparati per pasticceria****GRANSFOGLIA**

Millefoglie al biscotto

- Preparazione pasta sfoglia:

GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua fredda	g 300
Panna 35% M.G.	g 150

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti fino ad ottenere una “pastella” ancora non molto liscia. Porre in frigorifero per almeno 3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 cm dando una forma rettangolare. Porre su una metà della “pastella” g 700 di burro “tecnico” platte (tolto dal frigorifero circa 2 ore prima). Coprire il burro 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 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, 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 2-3 mm, stendere su teglie da 60x40 cm con carta da forno, bucare, lasciare riposare per 15 minuti. Cuocere a 190°C fino a completa doratura. Dopo completo raffreddamento tagliare la sfoglia cotta in rettangoli delle dimensioni di 9x5 cm.

AVVERTENZE: in alternativa al burro è possibile utilizzare margarina Kastle o Marbur platte.

- Preparazione lastra di crema croccante al latte:
riscaldare leggermente PRALIN DELICRISP CLASSIC e stenderlo su un foglio di carta da forno o silicone formando uno strato sottilissimo. Porre in

frigorifero per almeno 1 ora. Con un tagliapasta formare dei rettangoli da 8x4 cm.

- Preparazione lastra di cioccolato al latte:
Temperare RENO LATTE 34% e stenderlo su un foglio di triacetato o di silicone formando uno strato sottilissimo. Con un tagliapasta formare dei rettangoli di 9x5 cm.

- Ricetta mousse al biscotto:

LILLY NEUTRO	g 220
Panna (4-5°C)	g 1.000
Acqua o latte (15-20°C)	g 200
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 70-80

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

Avvertenze: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY NEUTRO e JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM all’acqua od al latte, incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

- Montaggio:
porre come base un rettangolo di sfoglia e far aderire un rettangolo di crema croccante al latte. Con sac à poche a bocchetta liscia dressare dei piccoli spuntoni di mousse al biscotto su tutta la superficie. Depositare una lastra di cioccolato al latte e ripetere lo strato di mousse al biscotto. Chiudere con un rettangolo di sfoglia, spolverare con HAPPYCAO e decorare a piacere.