

MILLEFOGLIE ESOTICO

Dosi per 2 torte da 18 cm di diametro

Pasta sfoglia

• Farina w 280-300 p/l 0,5	g	300
• Acqua	g	150
• Burro di Latteria Corman 82% mg - blocchi	g	50
• Malto	g	8
• Sale	g	6
• Tuorli	g	12

Burro piatto per incasso:

• Corman Premior – placche	g	250
-----------------------------------	----------	------------

Impastare in maniera grossolana per 3 minuti tutti gli ingredienti. Lasciare riposare un'ora, dare 2 pieghe a 4 e far riposare in frigorifero per tutta la notte. L'indomani dare le ultime 2 pieghe a 4. Lasciare riposare mezz'ora in frigorifero. Laminare la pasta a 1 mm di spessore, formare tre dischi di diametro 20 cm e far riposare un'ulteriore ora a temperatura ambiente. Cuocere per circa 15 minuti a 200 °C. Togliere dal forno, spolverare i tre dischi con una miscela composta da 100 g di destrosio e 100 g di zucchero a velo miscelati precedentemente per conferirgli un aspetto lucido e croccante. Fare cuocere ancora per 2 / 3 minuti a 200 °C e sfornare.

Cremoso al cioccolato bianco e mango

• Cioccolato bianco	g	700
• Panna Corman Selection 35% mg	g	500
• Purea di mango	g	600
• Gelatina animale	g	8

Fare mango e panna cuocere in una casseruola, portare a 58 °C, quindi versare il cioccolato fuso; incorporare la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua. Mescolare. Conservare in frigorifero. Il giorno dopo montare a macchina lentamente e con estrema cura per evitare che si "stracci".

Mise en place

Rifilare i dischi di pasta sfoglia a 18 cm di diametro. Riempire un sac à poche di cremoso al mango e formare degli spuntoni regolari all'interno del primo disco. Poggiarvi sopra il secondo disco di sfoglia e ripetere l'operazione. Chiudere con l'ultimo disco e decorare con zucchero a velo e mango fresco.