

CANNONCINI ALLA CREMA

Ricetta di Ludovic Chesnay & Rony Parijs

Ricetta per 70 cannoncini in stampo Matfer Exoglass Ref 345446

PASTA SFOGLIA

- Farina 00 280 w 0,45 p/L g 2000
- Sale g 20
- **Corman Patisy (1)** g 600
- Acqua g 760
- Aceto g 20
- **Corman Patisy (2)** g 1000



In planetaria con gancio, impastare farina, Patisy (1) a pezzetti e sale, versando gradualmente aceto e acqua. Formare l'impasto e lasciare riposare in frigorifero. Stendere la pasta, incassare il Patisy (2) e dare 4 pieghe da 4, rispettando i tempi di riposo. Laminare a 2,5 mm e tagliare in strisce da 60 x 2 cm. Lasciare riposare in frigorifero.

CREMA PASTICCERA

- Latte g 2000
- Zucchero g 400
- Amido di mais g 100
- Farina 00 140 w 0,38 p/l g 100
- Tuorli g 400

Preparare una tradizionale crema pasticcera.

CREMA ALLEGGERITA

- Crema pasticcera g 3000
- **Corman Sculpture** g 2000

Mescolare la crema pasticcera fino ad ottenere un composto omogeneo. Montare a neve Sculpture e incorporare delicatamente nella crema pasticcera.

MISCELA PER DORATURA

- Latte g 300
- Tuorli g 300

Unire gli ingredienti.

MISE EN PLACE

- Zucchero semolato (a grana grossa) q.b.

Formare i cannoncini utilizzando stampi Matfer Exoglass Ref 345446 e spennellare con la miscela per doratura. Cuocere in forno ventilato su tappetino Silpain a 170 °C per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare prima di rimuovere gli stampi. Farcire ogni cono con circa 70 g di crema alleggerita aiutandosi con un sac à poche con punta a stella n.8.

#cormanitalia

