



## MILLEFOGLIE AL MANGO E CAMELLO

### GANACHE AL MANGO

---

#### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

FRUTTIDOR MANGO

ACQUA TIEPIDA - 40°C

g 500

g 500

g 100

#### PREPARAZIONE

Mixare Fruttidor con acqua scaldata a 40°C, aggiungere il cioccolato precedentemente fuso a 40°C e mixare con mixer ad immersione.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare almeno 4 ore in frigorifero.

### SFOGLIA

---

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

#### PREPARAZIONE

Realizzare, con GRANSFOGLIA, dei fogli di pasta sfoglia ben cotta dello spessore di circa mezzo centimetro.

### FARCITURA AL CAMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Fondere a 32-35°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Stendere su tutta la superficie della sfoglia uno strato sottilissimo di farcitura al caramello e lasciare cristallizzare.

Ricavare dei rettangoli di sfoglia di 4x10 centimetri e con l'aiuto di un sac à poche farcirli con la ganache al mango e sovrapporli formando così tre strati di sfoglia e due di ganache come nella foto.

Mettere in frigorifero per 1 ora circa, dopodiché intingere il fondo dei dolci per 1/3 della sua altezza in CHOCOSMART CAMEL CRUMBLE precedentemente fuso a 32-35°C.

Decorare la superficie con della ulteriore crema ganache al mango, con cubetti di mango fresco o di FRUTTIDOR MANGO e con Mini petals yellow Dobra.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE