



DAVITTORIO
RISTORANTE DIMORA CANTALUPA CAVOUR1880

CUORE DI SFOGLIA



a seguire ricetta per 8/10 persone

BASE SFOGLIA:

- ✓ 375 gr di farina per sfoglia
- ✓ 125 gr di farina per frolla
- ✓ 450 gr acqua
- ✓ 10 gr di sale
- ✓ 12 gr di aceto di vino bianco
- ✓ 60 gr di burro morbido
- ✓ 112 gr di panna liquida
- ✓ 12 gr di malto

Impastare tutti gli ingredienti senza lavorarli troppo.

A questo punto appiattire delicatamente l'impasto e conservarlo in frigorifero per circa 1 ora.

Nel frattempo preparare 400gr di burro, stenderlo con un mattarello, aiutandosi con un po' di farina, poi metterlo in frigo.

Passato il tempo necessario, togliere dal frigo l'impasto e il burro: mettere il burro al centro dell'impasto e avvolgere il burro stesso con l'impasto.

Stendere poi il tutto con l'aiuto di un mattarello. Piegare l'impasto a metà e successivamente di nuovo a metà, creando la prima piega a 4. Lasciar riposare il tutto in frigo per mezz'ora e ripetere l'operazione, realizzando la seconda piega a 4. Dopo un'altra ora di riposo in frigo, ripetere per realizzare la terza piega a 4 e dopo mezz'ora di nuovo per realizzare l'ultima.

Far riposare la sfoglia in frigo per un'altra ora e poi stenderla aiutandosi con la farina, fino a raggiungere lo spessore di 2 mm. Adagiare la sfoglia sulla carta da forno e bucarla con la forchetta. Lasciar riposare in frigorifero per due ore e poi cuocere.

Per la realizzazione del cuore servono tre teglie di sfoglia.

Preriscaldare il forno a 160°C con forno ventilato e cuocere per circa 15 minuti.

Ricoprirla con uno strato sottile di zucchero a velo, alzare la temperatura del forno a 240°C e infornare di nuovo fino a quando lo zucchero non risulta caramellato.

*I fogli di pasta sfoglia cotti dovranno essere preparati prima della diretta. Considerando che **la pasta sfoglia cotta si mantiene per circa 24 ore in un ambiente asciutto**, vi consigliamo di prepararla il giorno prima.*

Per velocizzare i tempi e semplificare la preparazione potete usare i fogli di pasta sfoglia già pronti che trovate in commercio.

IL TAGLIO A FORMA DI CUORE: verrà fatto in diretta con gli chef. Vi consigliamo di preparare prima quanto segue:

- Un foglio di carta da forno disegnando la sagoma del cuore esterno e interno in modo da poter seguire la linea dei bordi per il taglio.
- Oppure potete usare delle forme a cuore che trovate in commercio.

Questi che seguono sono i passaggi che faremo in diretta:

1) CREMA PASTICCERA

- ✓ 360 gr di latte
- ✓ 45 gr di panna
- ✓ 110 gr di zucchero
- ✓ 30 gr di amido di riso
- ✓ 135 gr di tuorli
- ✓ 2 gr di vaniglia burbon (1 bacca)

In un pentolino scaldare il latte e la panna. A parte preparare la miscela di zucchero, amido, tuorli e vaniglia.

Versare i liquidi caldi sulla miscela di zucchero e continuare la cottura fino a che il composto non si addensa, aiutandosi con una frusta. Farla raffreddare prima dell'utilizzo.

2) TAGLIO "A FORMA DI CUORE" DELLA PASTA SFOGLIA COTTA

3) CREMA MONTATA

- ✓ 450 gr di mascarpone
- ✓ 450 gr di panna
- ✓ 105 gr di zucchero
- ✓ 650 gr di crema pasticcera

4) **METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI NELLA PLANETARIA E MONTARE.** Una volta che la crema risulta ben strutturata aggiungere la crema pasticcera e mescolare lentamente.

5) Una volta pronta la crema, aiutarsi con un sac à poche e mettere la crema sulla sfoglia formando il primo strato.

6) Adagiare il secondo strato di sfoglia e procedere nuovamente con la crema.

7) Posizionare anche l'ultimo strato di sfoglia e mettere la rimanente crema

8) Infine decorare con frutta, macaron e fiorellini a piacere.

Per le decorazioni consigliamo di preparare:

- ✓ circa 15/20 macaron
- ✓ 2 scatoline di lamponi
- ✓ Fiorellini (di zucchero o edibili oppure cioccolato...come preferite)