



1

Laminare a 2mm la pasta sfoglia prodotta con il metodo abituale e stendere 2 fogli di 60x40 cm.

2

Cuocere a 200°C per 20 min ca. i due fogli con il metodo doppia teglia per evitare un eccessivo sviluppo. Caramellare uno dei due fogli.

3

Prendere uno stampo quadrato, ritagliare la pasta sfoglia e il pan di Spagna e procedere al montaggio. Adagiare nello stampo un quadrato di pasta sfoglia, riempire un sac a poche di crema al mandarino e, utilizzando la bocchetta n°6, dressare delle strisce su tutta la superficie.

## INGREDIENTI

- 2kg Pasta sfoglia cruda

## INGREDIENTI

- 1kg Pan di Spagna Dosedoro
- 500g Uova intere
- 200g Acqua

Per preparare il pan di Spagna, montare tutti gli ingredienti in planetaria per 6-7 minuti. Su una teglia 60x40 cm stendere 880g dell'impasto ottenuto. Cuocere in forno a 200°C per 6/7 minuti.

4

Adagiare un rettangolo di pan di Spagna delle stesse dimensioni e ricoprirlo con crema usando lo stesso metodo.

5

In ultimo rifinire il dolce con la sfoglia caramellata e decorare a piacere.

## CREMA LEGGERA AL MANDARINO

### INGREDIENTI

- 1L Panna
- 200g Cioccolato bianco in gocce
- 20g Gelatina Animale
- 100g Crema al mandarino in pasta

1

In una ciotola versare le gocce di cioccolato bianco, la gelatina animale precedentemente ammorbidita e la crema al mandarino in pasta.

2

A parte portare ad ebollizione la panna e versarla sopra gli altri ingredienti, quindi emulsionare con mini pimer.

3

Far raffreddare una notte in frigorifero. Il giorno successivo montare il composto a lucido.



LA CREMA VA LASCIATA  
RAFFREDDARE UNA NOTTE IN  
FRIGORIFERO

