



Cornetti salati e dolci alla philadelphia

Categoria aperitivi (salati); da the e caffè (dolci)

Pax 10

Reparti Pâtissier

Metodi di cottura forno

Mise en place bacinella, setaccio, spatola, cucchiaio, mattarello, rotella tagliapasta rigato, pennello, teglia



Ingredienti

Formaggio Philadelphia g 250

Farina g 250

Burro g 150

Sale fino una presa

Procedimento

Fase di preparazione

Per l'impasto: in una bacinella mettere la farina setacciata, la philadelphia e il burro morbido a pezzetti. Impastare il tutto, lasciare riposare il composto per un'ora circa.

Fase di assemblaggio

Per i cornetti dolci: marmellata di qualsiasi tipo, nutella, frutta, crema.

Per i cornetti salati: prosciutto cotto e formaggio emmenthal, ricotta, acciughe, peperoni arrostiti, paté diversi ecc.

Stendere la sfoglia sottile, con il tagliapasta rigato fare i triangoli, mettere il ripieno e poi dare la forma a cornetti, ricordate di saldare il bordo con l'uovo battuto e lucidare la superficie sempre con l'uovo.

I cornetti dolci vanno serviti spolverati di zucchero a velo.

Fase di cottura

In forno a 180 °C.