

Millefoglie con la crema

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



Ingredienti per 6 persone

Frutta

secondo la stagione Tagliare la frutta a fettine sottili, farla marinare con lo zucchero ed eventualmente aromatizzarla con un liquore. Per persona calcolare, per esempio, circa un terzo di pesca. Vanno bene anche fragole e albicocche, oppure spicchi di mela appena scottati.

Crema

30 g di zucchero a velo Mescolare delicatamente con una forchetta lo zucchero a velo
70 g di mascarpone e il mascarpone, poi aggiungere la panna e montare il tutto a crema soda con le fruste elettriche o nella planetaria.

200 g di panna

un terzo di cucchiaino di caffè in polvere aggiungere, eventualmente con un po' di semi di vaniglia.

Sfoglie caramellate

1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare o rotonda (la prima volta conviene tenerne un altro rotolo di riserva!).

Srotolarla e cospargerne la superficie con

ca. 40 g di zucchero a velo (passandolo attraverso un colino),
coprire con carta da forno, premere leggermente
con il mattarello e girare.

Cospargere anche il secondo lato con

ca. 40 g di zucchero a velo (sempre con il colino) e spianare leggermente.

Tagliare la sfoglia in rettangoli di circa 10 x 5 cm, disporli su una teglia, coprirli con carta da forno e appesantirli con una seconda teglia.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi. Impostare il timer su 15 minuti, poi eventualmente prolungare di altri 3 minuti: le sfoglie devono risultare ben caramellate sotto, ma non troppo scure. Girarle e cuocerle ancora per circa 5 minuti.

Se le girate troppo presto si incurvano (e poi è difficile lavorarle). Se le girate troppo tardi... c'è sempre la sfoglia di riserva!

Lasciarle raffreddare su una gratella.

Per finire Mettere la crema in una tasca da pasticciere. Spremerne un ciuffetto sul piatto, perché la prima sfoglia non scivoli. Guarnirla con ciuffetti di crema e frutta, appoggiarvi sopra la seconda sfoglia, poi di nuovo crema e frutta, la terza sfoglia e la crema. Decorare con la frutta e spolverizzare tutt'intorno un po' di caffè in polvere, che fa da contrasto alla dolcezza della sfoglia.

Oppure scegliete un'altra forma: cuore, cerchio e così via. Ne avanzeranno dei ritagli, che il giorno dopo i golosi faranno sparire in un baleno...