

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie croccante di Montersino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: molto elevata PREPARAZIONE: 120 min COTTURA: 35 min

COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



70 g di farina

15 g di fecola di patate.

PER LA BAGNA AL CAFFÈ

70 ml di caffè espresso

30 g di zucchero liquido o glucosio (oppure zucchero normale).

INOLTRE

100 ml di caffè espresso

25 g di caffè solubile

900 g di panna montata

340 g di mascarpone.

PREPARAZIONE

- 1 Per le sfoglie: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato e formate 5 dischi di 18 cm sopra della carta forno.



- 2 Fate solidificare leggermente e coprite con carta forno, mettete i fogli in frigo coprendoli

con dei pesi.



- 3 Per preparare la meringa all'italiana: montare con le fruste elettriche gli albumi con il glucosio.

Cuocere in una casseruola acqua e zucchero portandoli ad una temperatura di 121°C, quindi versare acqua e zucchero sugli albumi a filo continuando a montarli con le fruste elettriche fino a raffreddamento.

Per preparare la base tiramisù: montare i tuorli. In un pentolino portare acqua e zucchero a 121°C, mescolando bene.

Quindi incorporate lo sciroppo ai tuorli semimontati e unite anche i semi di un baccello di vaniglia o un cucchiaino di essenza.

Montare quindi con le fruste elettriche fino a raffreddamento.

Ecco le basi pronte: panna montata, meringa italiana e base tiramisù che potete conservare in frigo durante le fasi di lavorazione.



- 4 Per il semifreddo al caffè sciogliete il caffè solubile nei 100 g di caffè espresso, quindi unire 150 g di base tiramisù, e 175 g di meringa italiana, infine alleggerire il tutto con 550 g di panna montata.



- 5 In un anello di acciaio di 18 cm alternate strati di semifreddo al caffè con le sfoglie di cioccolato croccanti, quindi mettete nel congelatore a rassodare.



- 6 Preparare il pan di spagna: scaldare in una casseruola sul fuoco le uova intere con i tuorli e lo zucchero, poi mettere in planetaria e montare.

Quindi unite la farina setacciata.

Incorporare il burro sciolto e mescolare delicatamente.

Imburrate ed infarinate una tortiera da 20 cm e versateci il composto.

Infornate a 180°C per 20 minuti.



7 Lasciate raffreddare e tagliarne un disco alto circa mezzo centimetro.

Una volta indurito il semifreddo al caffè, preparate il semifreddo al mascarpone unire il mascarpone alla rimanente quantità di base tiramisù, alleggerite con la rimanente meringa all'italiana e con la restante panna montata.

Quindi prendete una tortiera da 20 cm e mettete al suo interno il disco di pan di spagna, bagnare con la bagna al caffè.



8 Coprire con uno strato di semifreddo al mascarpone.



9 Sovrapporci il semifreddo ormai congelato al caffè.



10 Completare i vuoti rimasti con il semifreddo al mascarpone. Ve ne deve rimanere un po' per fare la decorazione finale. Mettete nel congelatore.



11 Una volta raffreddato decorare facendo con la sacca da pasticciere delle cupolette sopra con il restante semifreddo al mascarpone.





12 Fate riposare in frigo per 4 ore.

Spolverizzate con il cioccolato tritato.





