

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortiglioni e cornetti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto elevata** PREPARAZIONE: **50 min** COTTURA: **15 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA 25 MINUTI DI LIEVITAZIONE*



PER 15 PEZZI

500 g di farina
200 g di burro
25 g di lievito di birra
250 ml di latte
1 uovo
1 cucchiaio di zucchero
poco sale.

PER LA CREMA PASTICCERA

4 tuorli
100 g zucchero
60 g farina
500 ml di latte
una bustina di vanillina.

PREPARAZIONE

1 Per la crema pasticcera: riscaldare il latte con la vanillina.

In una casseruola versate i tuorli e lo zucchero e montare con una frusta elettrica per circa 15 minuti fino ad ottenere un composto spumoso e biancastro. Unite la farina setacciata e mescolare per incorporarla bene al composto di tuorli e zucchero. Sempre mescolando unite il latte a filo.

Mettete sul fuoco e senza smettere di mescolare portate ad ebollizione, abbassate la fiamma e fate sobbollire per 2-3 minuti fino a far addensare la crema.

Versate la crema in una ciotola per bloccare la cottura e coprite con della pellicola fino a quando non si sarà raffreddata.

In una ciotola sciogliete il lievito nel latte, poi aggiungete l'uovo, lo zucchero, un pizzico di sale e la farina.

Impastare tutto velocemente, poi avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigorifero per 10 minuti.



2 Nel frattempo affettate il burro e lasciatelo ammorbidire.

Infarinate la spianatoia e stendete con il mattarello la pasta in un rettangolo di 30x40 cm circa.



3 Allineate le fettine di burro su metà pasta, lasciando i bordi liberi.



4 Ripiegate il bordo sinistra all'interno, quindi coprire con l'altra metà del rettangolo, avrete così chiuso il burro tra i due strati di pasta, schiacciare leggermente con le mani.



- 5 Stendete di nuovo la pasta e piegate di nuovo a libro il rettangolo in tre parti uguali, avendo cura di eliminare la farina in eccesso, avvolgete il panetto di pasta in un foglio di pellicola e mettetelo a riposare per 15 minuti in frigorifero.



- 6 Ripetere le pieghe a tre altre due volte, avendo sempre l'accortezza di stendere il panetto di pasta con il dorso rivolta verso di noi.



- 7 Quando avrete fatto tutta la lavorazione dividete il panetto a metà, avvolgete entrambe parti nella pellicola e mettetele in frigorifero per 10 minuti.



- 8 Per fare i tortiglioni stendete la pasta sulla spianatoia formando un quadrato di circa 30 cm, tagliatelo a strisce larghe 1-1,5 cm che dovreteo abbinare a due a due arrotolandole per formare il tortiglione.

Saldare le estremità ad anello e poi piegare l'anello al centro in modo da formare un "8" .



9 Sistemare i tortiglioni sulla placca foderata di carta forno e mettete a lievitare per circa 30 minuti.

Guarnire con la crema le due cavità centrali di ogni pasticcino.



10 Infornate in forno caldo a 240°C per circa 10-15 minuti.

Per i croissant: stendete la pasta e poi tagliatela a spicchi e formate i croissant.



11 Mettete a lievitare e poi cuocete a 240°C per 10 minuti circa.





