

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DELLA CREMA



la millefoglie con crema diplomatica è un dessert elegante e delizioso, semplice da preparare in casa e ideale per ogni occasione speciale. Prova la nostra ricetta!

INGREDIENTI PER CUCINARE LA MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA rettangolare

- 1

GOCCE DI CIOCCOLATO 50 gr

ZUCCHERO DI CANNA

ZUCCHERO A VELO

PER LA CREMA DIPLOMATICA

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 150 gr

TUORLI 4

AMIDO DI MAIS 40 gr

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

PANNA DA MONTARE 250 gr

COME FARE LA MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA

1 Per realizzare il millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato, per prima cosa prepara la crema pasticcera, che dovrà essere ben fredda e soda nel momento in cui assemblerai il dolce.

Porta il latte a sfiorare il bollore; nel frattempo versa in un altro pentolino i tuorli, l'amido di mais, lo zucchero, un pizzico di sale e la vanillina.

Mescola gli ingredienti con una frusta, poi aggiungi un pochino di latte caldo e continua a mescolare fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Solo a questo punto unisci il restante latte e fallo incorporare completamente.





2 Metti il pentolino sul fuoco e fai addensare la crema mescolando continuamente per evitare che si attacchi sul fondo, ci vorranno alcuni minuti. Quando la crema pasticcera sarà pronta togliila dal fuoco, versala in una ciotola e lasciala intiepidire.

Copri con pellicola trasparente facendola aderire alla crema, in questo modo non si formerà la pellicina, poi metti a raffreddare in frigorifero.





- 3** Srotola il rotolo di pasta sfoglia, dividilo in 3 rettangoli e bucherellalo con una forchetta. Spolverizza la pasta sfoglia con lo zucchero di canna e trasferiscila in una teglia. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180°C per 10 minuti, fin quando sarà gonfia e dorata. Quando sarà cotta, sfornala e lasciala raffreddare.





- 4 Versa la panna in una ciotola e montala con le fruste elettriche. A questo punto unisci la crema pasticcera e incorporala alla crema facendo movimenti dal basso verso l'alto in modo da non smontare il tutto.





5 Aggiungi le gocce di cioccolato e incorporale nello stesso modo. Trasferisci la crema diplomatica in un sac-à-poche. Prendi un rettangolo di pasta sfoglia ormai freddo e adagialo sul piatto da portata, poi farciscilo con ciuffi di crema diplomatica e gocce di cioccolato.

Copri lo strato di crema con il secondo rettangolo di pasta sfoglia e farcisci con la restante crema, infine aggiungi il terzo e ultimo rettangolo di pasta sfoglia e completa con abbondante zucchero a velo.

la millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato è pronta per essere servita.





MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA: UN DESSERT RAFFINATO E

La millefoglie con crema diplomatica è un ^{dessert} **GUSTOSO** classico e raffinato, amato per la sua leggerezza e il suo equilibrio perfetto tra croccantezza e cremosità. Questo dolce si compone di strati sottili e friabili di pasta sfoglia, alternati con una **deliziosa crema diplomatica**, una combinazione di crema pasticcera e panna montata che dona al dolce una consistenza leggera e soffice. Ideale per chiudere un pasto in grande stile o per celebrare un'occasione speciale, la millefoglie con crema diplomatica è un dolce che conquista tutti con la sua eleganza e il suo sapore irresistibile.

COME SI CONSERVA LA MILLEFOGLIE CON CREMA DIPLOMATICA

La millefoglie con crema diplomatica è migliore quando gustata fresca, poco dopo essere stata assemblata, per mantenere la croccantezza della pasta sfoglia e la leggerezza della crema.

Tuttavia, se avanza, puoi conservarla in frigorifero per 1-2 giorni, coperta con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico. Tieni presente che, con il tempo, la pasta sfoglia tenderà ad ammorbidirsi a causa dell'umidità della crema, perdendo parte della sua croccantezza. Per ridurre questo effetto, puoi conservare separatamente la pasta sfoglia e la crema diplomatica e assemblare la millefoglie poco prima di servirla.