

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato

di: *Barbara Benetti*

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

NOTE: + IL TEMPO DI RAFFREDDAMENTO DELLA CREMA



Cercate un [dessert](#) facile e veloce che vi faccia fare un figurone per un'occasione speciale? Il millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato è ciò che fa per voi, una torta con base di fragrante [pasta sfoglia](#) farcita con un ripieno morbido e goloso! La crema diplomatica si ottiene dall'unione di [crema pasticcera](#) e panna montata, e viene anche chiamata [chantilly all'italiana](#). Noi abbiamo deciso di aggiungere le gocce di cioccolato per renderla ancora più ricca! Un dolce dai sapori semplici e tradizionali che piace sempre a tutti e quindi

perfetto anche per una festa di compleanno.

Dopo il millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato, provate anche queste deliziose varianti:

[Millefoglie al Baileys](#)

[Millefoglie ai frutti di bosco](#)

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

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

Mescolate gli ingredienti con una frusta, poi aggiungete un pochino di latte caldo e continuate a mescolare fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Solo a questo punto unite il restante latte e fatelo incorporare completamente.



- 2 Mettete il pentolino sul fuoco e fate addensare mescolando continuamente per evitare che si attacchi sul fondo, ci vorranno alcuni minuti.

Quando la crema pasticcera sarà pronta toglietela dal fuoco, versatela in una ciotola e lasciate intiepidire.

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



3 Srotolate il rotolo di pasta sfoglia, dividetelo in 3 rettangoli e bucherellatelo con una forchetta.

Spolverizzate la pasta sfoglia con lo zucchero di canna e trasferitela in una teglia.

Cuocete in forno ventilato preriscaldato a 180° per 10 minuti, fin quando sarà gonfia e dorata.

Quando sarà cotta, sfornata e lasciate raffreddare.



4 Versate la panna in una ciotola e montatela con le fruste elettriche.

A questo punto unite la crema pasticcera e incorporatela alla crema facendo movimenti dal basso verso l'alto in modo da non smontare il tutto.



5 Aggiungete le gocce di cioccolato e incorporatele nello stesso modo. Trasferite la crema diplomatica in un sac-à-poche.

Prendete un rettangolo di pasta sfoglia ormai freddo e adagiatelo sul piatto da portata, poi farcite con ciuffi di crema diplomatica e gocce di cioccolato.

Coprite con il secondo rettangolo di pasta sfoglia e farcite con la restante crema, poi aggiungete il terzo e ultimo rettangolo di pasta sfoglia e completate con abbondante zucchero a velo.

Il vostro millefoglie con crema diplomatica e gocce di cioccolato è pronto per essere

servito.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO