

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Millefoglie Scomposta al Bicchiere con Frutti di Bosco

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Dimentica il panico da taglio e quelle briciole che schizzano ovunque mentre cerchi di porzionare il dessert della domenica. L'eleganza non deve per forza fare rima con complicazione.

Oggi portiamo in tavola una **millefoglie scomposta al bicchiere**, la soluzione definitiva per chi ama l'alta pasticceria ma ha letteralmente i minuti contati.

Immagina strati di sfoglia caramellata e croccantissima che si tuffano in una voluttuosa [crema al mascarpone](#), resa irresistibilmente fresca da una nota esotica di lime.

Se adori i grandi classici ma temi il disastro quando devi servire a fette una sontuosa [millefoglie con crema diplomatica](#), questa versione destrutturata diventerà il tuo asso nella manica.

Per la base usiamo un pratico rotolo già pronto che cuoce in 10 minuti, ma se vuoi davvero fare un capolavoro puoi cimentarti con la [pasta sfoglia](#) fatta in casa.

Si sa che i [dolci al bicchiere da preparare in anticipo](#) salvano le cene dell'ultimo minuto: prepara le basi con calma e divertiti ad assemblare il tutto proprio un attimo prima di servire, preservando così tutta la croccantezza.

Grazie al suo equilibrio di sapori e alla freschezza dei frutti rossi, entra di diritto anche tra i [dolci estivi veloci](#) più amati. **Prepara i cucchiaini**, perché sparirà in un attimo!

## INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI DI MILLEFOGLIE SCOMPOSTA

PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

FRUTTI DI BOSCO MISTI more, lamponi, mirtilli freschi - 250 gr

MASCARPONE freddo di frigo - 250 gr

PANNA FRESCA DA MONTARE ben fredda - 200 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 3 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO A VELO + quello che serve per spolverare il dolce - 2 cucchiaini da tavola

LIME il succo e la scorza - 1

LATTE per spennellare la sfoglia - 1 cucchiaino da tavola

## COME FARE LA MILLEFOGLIE SCOMPOSTA IN BICCHIERE

**1** Iniziamo creando la componente croccante: srotola la **pasta sfoglia** direttamente sulla teglia, lasciandola sulla sua carta forno.

Bucherellala uniformemente con i rebbi di una forchetta, spennella la superficie con un

velo di latte e termina con una spolverata di zucchero a velo.



**2** Cuoci in forno statico già caldo a 200°C per circa 10 minuti, tenendola d'occhio finché la superficie non diventa splendidamente dorata e caramellata.

Sforna la sfoglia e **lasciala raffreddare completamente**: questo passaggio è fondamentale per garantire una croccantezza imbattibile.





**3** Nel frattempo, versa i **frutti di bosco** in una ciotolina e aggiungi il succo di mezzo lime insieme a un cucchiaino di zucchero semolato.

Mescola delicatamente e **lasciali riposare**: in pochi minuti rilasceranno un delizioso sughetto naturale color rubino che renderà il dessert pazzesco.





4 Passiamo alla farcitura: in una ciotola capiente unisci il **mascarpone ben freddo**, la panna fresca, la scorza grattugiata del lime e lo zucchero rimasto.

Lavora il tutto con le fruste elettriche fino a ottenere una **crema al lime densa, liscia e vellutata**, perfetta da distribuire a strati.







**5** Prendi la sfoglia ormai fredda e, direttamente con le mani, **sbriciolala in pezzi grossolani e irregolari**.

Evita di ridurla in polvere: i pezzi più grandi e rustici garantiranno quel **contrasto croccante** perfetto ad ogni cucchiata.



**6** Ora arriva la parte più divertente: è il momento di **comporre i bicchieri**. Crea una base sul fondo distribuendo i primi pezzetti di sfoglia croccante.

Aggiungi un generoso strato di **crema al lime**: se cerchi un risultato super preciso usa una sac à poche, altrimenti un comune cucchiaino andrà benissimo.

Completa questo strato con una ricca cucchiainata di **frutti di bosco**, raccogliendo anche il loro succo naturale per bagnare leggermente la sfoglia.





**7** Ripeti la stratificazione alternando sfoglia, crema e frutti rossi fino a raggiungere il bordo del bicchiere.

Chiudi in bellezza il dessert con un ultimo generoso **ciuffo di crema al lime**, decori con qualche frutto di bosco fresco e una leggera spolverata finale di **zucchero a velo**.





## COME SI CONSERVA LA MILLEFOGLIE SCOMPOSTA?

La **millefoglie scomposta al bicchiere** va consumata preferibilmente appena pronta, per godere al massimo del contrasto perfetto tra la crema vellutata e la sfoglia croccante.

Se ti avanzano dei bicchieri già assemblati, puoi conservarli in **frigorifero per massimo 1 giorno** coperti con della pellicola. Ricorda però che la sfoglia assorbirà l'umidità, perdendo la sua tipica fragranza.

Per organizzare il tuo menu in anticipo e salvare il fattore "scrocchiarella", ti consiglio di conservare i **singoli ingredienti separatamente**:

La **crema al mascarpone e lime** si mantiene perfetta in frigorifero per 2 giorni, ben chiusa in un contenitore ermetico.

I **pezzi di pasta sfoglia già cotta** rimangono croccanti per 1-2 giorni a temperatura ambiente, custoditi in una scatola di latta o in un sacchetto di carta per il pane.

I **frutti di bosco al lime** possono riposare in frigo per un massimo di 24 ore.

Si sconsiglia la congelazione, sia del dessert completo che della sola crema al mascarpone, poiché la struttura degli ingredienti si rovinerebbe irrimediabilmente allo scongelamento.

## CONSIGLI DELLO CHEF E VARIANTI

Per una resa da vera pasticceria, assicurati che il **mascarpone e la panna siano freddissimi** di frigorifero prima di montarli. Questo trucco ti garantirà una struttura gonfia e stabile che reggerà perfettamente il peso della sfoglia.

Vuoi un segreto da professionista per salvare la croccantezza? Puoi spennellare i pezzi di sfoglia già cotta con un velo di **cioccolato bianco fuso** e lasciarli indurire: creerai uno scudo impermeabile contro l'umidità della crema.

Se preferisci variare la frutta in base alla stagione, sperimenta la **variante esotica** sostituendo i frutti di bosco con cubetti di mango e polpa di maracuja, che si sposano divinamente con il lime.

Per una **versione più leggera e fresca**, sostituisci interamente il mascarpone con della ricotta vaccina ben setacciata o con dello yogurt greco colato, aumentando leggermente la dose di zucchero a velo.

Se invece punti alla golosità assoluta, prova la **millefoglie nera**: sostituisci il lime con della scorza d'arancia e aggiungi una cascata di riccioli di cioccolato fondente tra uno strato e l'altro.