Alessandro Borghese Kitchen Sound: come fare una perfetta millefoglie

borghese-4-c0723823

MILLEFOGLIE

(Costo € - Tempo 20min - Difficoltà #)

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
Panna montata q.b.
Per il croccante:
Acqua
Zucchero
Nocciole
Per la crema al cacao:
500g latte
Panna montata q.b.
1/2 bacca di vaniglia
Scorza di un limone
140g zucchero
70g amido di mais
100g tuorlo d'uovo
50g cacao
Per decorare:
Frutti di bosco
Cioccolato fondente q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
Cuoci in forno il rotolo di sfoglia a 180 gradi per 10 minuti. Ricordati di bucarla con una forchetta, per evitare che si gonfi.
Per il croccante, versa in un pentolino lo zucchero e l'acqua. Porta a temperatura. Al primo bollore, versa le nocciole tostate e caramellale. Versa il composto su un foglio di carta forno e stendilo con l'aiuto di un cucchiaio. Lascia raffreddare.
Per la crema, scalda in un pentolino il latte con i semi di vaniglia e la scorza di un limone grattugiato. Mescola a secco lo zucchero, il cacao e l'amido, versa i tuorli d'uovo e amalgama con la frusta. Unisci il latte caldo aromatizzato ai tuorli in 2 tranche e mescola energicamente con la frusta. Riporta il composto sul fuoco fino ad ottenere una crema omogenea e profumata.
Lascia raffreddare la crema ottenuta mezz'ora in frigorifero.
Una volta che la crema è pronta e raffreddata, incorpora poco alla volta la panna montata.
Tutto è pronto, preparati ad impiattare!
Spezzetta a mano, il croccante alle nocciole e la sfoglia cotta in forno.
Metti alla base del piatto la crema, prosegui con la sfoglia e il croccante sbriciolati e crea degli strati.
Per ultimare, decora con dei frutti di bosco e delle scaglie di cioccolato. Profuma con foglioline di basilico fresco.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno