Iginio Massari The Sweetman, dolci fagottini ai frutti di bosco. VIDEO

massari-5-b013b022

FAGOTTINI AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

Frolla
200 g di farina
20 g di tuorlo
125 g di burro
50 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 Baccello di vaniglia
Farcitura
250 g di lamponi
200 g di mirtilli
4 prugne rosse o gialle
100 g di zucchero
20 g di amido di mais
Crema inglese
250 g di panna
1 baccello di vaniglia
50 g di tuorli
70 g di zucchero
Guarnizioni
Zucchero a velo q.b.
Latte e tuorlo q.b. per spennellare

Foglioline di pasta sfoglia q.b.

Preparazione

Frolla

Impastare farina, zucchero e un pizzico di sale con burro freddo; aggiungere poi il tuorlo e lavorare velocemente l’impasto fino a ottenere un panetto di pasta omogeneo. Mettere in frigo per 30 min.

Farcitura

Lavare e tagliare la frutta e mescolarla in una ciotola con zucchero e amido di mais.

Crema inglese

Portare a ebollizione la panna, mescolare con un frustino i tuorli con lo zucchero, versare lentamente la panna bollente, e cuocere la crema fino quando non sarà densa.

Composizione

Stendere la frolla e ricavare quattro dischi. Distribuire al centro il composto di frutta e ripiegare i bordi, pizzicando gli angoli. Sbattere il tuorlo con il latte e spennellare i fagottini, cospargendo poi con un po’ di zucchero. Cuocere in forno a 200°C per 20-25 minuti o fino a quando l’impasto non risulterà dorato e la frutta comincerà a sobbollire.

Guarnizioni

Spolverare di zucchero a velo.

Iginio Massari The Sweetman