

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 tranches 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