



Iside De Cesare

MILLEFOGLIE DI CREMA PASTICCERA, LAMPONI CON BOMBONIERA E CARAMELLO

abbiamo scelto:



BOMBONIERA MAGNUM ALGIDA
GELATO ALLA VANIGLIA
CON CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

Pasta sfoglia
Crema pasticcera
Lamponi
Bomboniera Magnum
Caramello per decorare



Per la crema pasticcera:

Panna	g 350
Latte	g 400
Tuorli	g 160
Zucchero	g 120
Amido di mais	g 45
Sale	g 3
Scorza di limone	qb

PROCEDIMENTO

Preparare la crema pasticcera scaldando insieme latte e panna; a parte miscelare tuorli, zucchero, amido, aromi e sale.

Versare i liquidi caldi nella miscela, quindi portare il composto a cottura fino a che non addensa; mettere in abbattitore o rimestare rapidamente per farla raffreddare e poi riporre in frigo.

Stendere la pasta sfoglia, cospargerla con zucchero a velo su entrambi i lati, bucarla e cuocerla a 170° con forno ventilato finché non sarà dorata.

Montare il dolce tagliando due strati di sfoglia e alternandoli con la crema pasticcera.

Aggiungere le Bomboniere Magnum, e decorare con lamponi e caramello.