



“Millefoglie con Crema Pasticcera, Cremoso di Cioccolato Fondente e Sorbetto al Mango”

Tipologia piatto: Dessert

Tempi di preparazione: Circa 60 minuti

Tipo piatto: Piatto Piano

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta sfoglia:

- 700 g pasta sfoglia

Per il cremoso di cioccolato fondente:

- 400 g cioccolato fondente
- 300 ml latte
- 300 ml panna
- 12 tuorli
- 180 g zucchero

Per la crema pasticcera:

- 450 ml latte
- 90 g zucchero
- 50 ml panna
- 50 g burro
- 4 tuorli
- 25 g amido di mais
- 25 g amido di riso
- 1 baccello di vaniglia

Per il sorbetto al mango:

- 200 gr base di sorbetto (420 ml acqua - 200 g zucchero semolato - 50 g glucosio - 4 g neutro per gelati - 25 g destrosio)
- 140 g di polpa di mango

Gennaro Esposito - ristorante “La Torre del Saracino” - Vico Equense (NA) ** Michelin

Preparazione

Per il cremoso di cioccolato fondente:

In un pentolino riscaldare il latte e la panna fino a raggiungere i 45°. Successivamente stemperare il composto sullo zucchero e le uova, precedentemente amalgamati insieme. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere al composto precedente e frullare con un frullatore ad immersione.

Per la crema pasticcera:

In un pentolino riscaldare il latte, la panna e il burro. Con l'aiuto di una frusta, amalgamare lo zucchero, le uova, la farina e l'amido di mais. Aggiungere il latte, la panna e il burro ed amalgamare bene. Far addensare su fiamma moderata fino a raggiungere una consistenza cremosa. Togliere dal fuoco e far raffreddare.

Per il sorbetto al mango:

Preparare la base per il sorbetto unendo l'acqua allo zucchero. Lasciar riscaldare e successivamente aggiungere gli altri ingredienti. Mescolare fino ad ottenere uno sciroppo denso. Frullare la base di sorbetto ed aggiungere l'acqua insieme alla polpa del mango. Riporre il composto in congelatore per almeno 2 ore.

Composizione del piatto:

Alternare gli strati di sfoglia con cremoso al cioccolato fondente e crema pasticcera. Decorare poi con delle quenelle di sorbetto al mango.

