

MILLEFOGLIE
DIVANIGLIA



SFOGLIA INVERTITA

Burro secco 84%	350 g
Farina T55	125 g
Farina T55	295 g
Sale	10 g
Aceto di vino bianco	5 g
Acqua	120 g
Burro sciolto	95 g

Attenzione è preferibile realizzare per prima cosa il secondo impasto e, prima della stratificazione, realizzare il primo al fine di facilitarla.

PRIMO IMPASTO

Con il gancio a foglia mescolare il burro con la minor quantità di farina, quindi **modellare** un pezzo di impasto in forma quadrata.

SECONDO IMPASTO

Con il gancio a foglia **impastare** la maggior quantità di farina con sale, acqua, aceto e burro fuso (tiepido), quindi **formare** un quadrato e lasciare **riposare**.

STRATIFICAZIONE

Collocare il secondo impasto al centro del primo, quindi dare un doppio giro.

Lasciare **riposare**.

Dare un altro doppio giro quindi lasciare **riposare**.

Esequire un giro semplice, lasciar **riposare** durante la notte e dare un altro giro semplice finale, **stendere** e **ritagliare**.

CREMA PASTICCERA VANIGLIATA

Latte intero.....	450 g
Zucchero semolato	120 g
Tuorli.....	145 g
Panna in polvere.....	45 g
Panna da montare.....	180 g
Farina	20 g
Burro secco 84%	70 g
Baccello di vaniglia NOROHY	20 g

Far bollire il latte, la panna e la vaniglia precedentemente incisa e raschiata.

Sbiancare i tuorli con lo zucchero quindi **aggiungere** la farina e la panna in polvere.

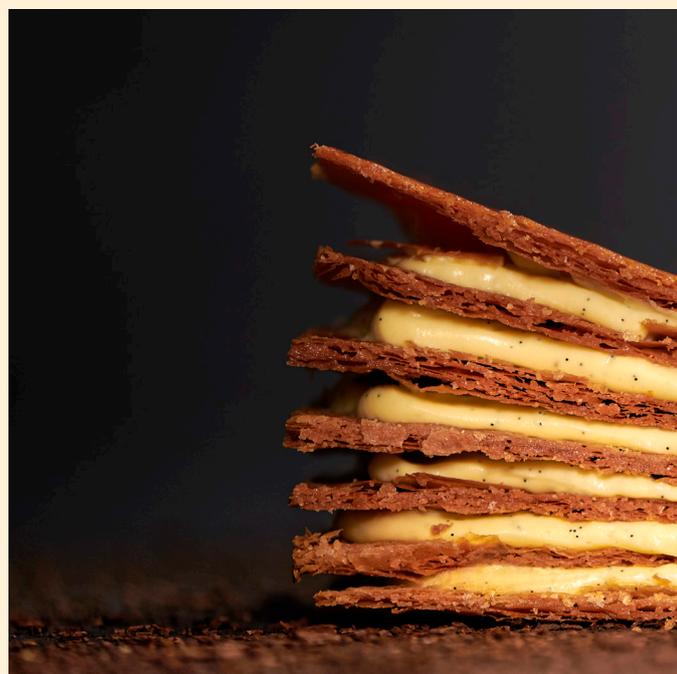
Versare il liquido caldo sui tuorli quindi riportare tutto a **ebollizione**.

Togliere dal fuoco, a 60°C **aggiungere** il burro.

Lisciare e **conservare** al fresco.

MONTAGGIO E FINITURA

Panna UHT 35%.....	200 g
Zucchero a velo.....	QB



Stendere la pasta sfoglia a 2 mm di spessore.

Ritagliare in una teglia da 40 cm x 60 cm e lasciare **a riposo**.

Cuocere a 160°C. A metà cottura, **girare** la teglia per pasta sfoglia, quindi **posizionare sopra** un'altra teglia, fino alla fine della cottura. La colorazione finale dev'essere dorata al centro. **Conservare**.

Montare la panna UHT. **Lisciare** la crema pasticcera e **aggiungere** la panna montata.

Ritagliare la teglia per sfoglia in rettangoli di 10 cm x 5 cm.

Dividere al centro ciascun rettangolo di sfoglia per ottenere uno spessore fine e regolare in ciascuno di essi.

In un piatto, **posizionare** un rettangolo di pasta sfoglia, poi usando una tasca con bocchetta liscia n°4, **aggiungere** circa 20 g di crema pasticcera.

Ripetere questa operazione 5 volte.

Cospargere con zucchero a velo l'ultimo rettangolo, quindi **caramellare** usando il cannello. **Posizionare** sull'ultimo strato di crema.