

La sola cosa che non mi piace di questo dessert, e che altri invece adorano, è il fondant a spina di pesce in bella mostra sulla superficie. Questa concentrazione di zucchero mi infastidisce e penalizza sovente la deliziosa pasta sfoglia e la crema sottostante! Appartengo a quella generazione di pasticciere a cui hanno insegnato che la pasta sfoglia doveva “trasudare” di burro appena tolta dal forno. Semplicemente per dire che il burro è presente in quantità talmente elevata che la farina non riesce a trattenerlo. Da Koenig, a Metz, quando si sfornavano le placche delle viennoiseries, queste venivano poi inclinate per far colare l'eccesso di burro in un recipiente collocato davanti al forno. Un'insensatezza dal punto di vista nutrizionale e anche economico che bisogna subito bloccare, anche considerando che le materie prime sono sempre più costose e difficilmente reperibili! Così vi propongo un montaggio e una presentazione, valorizzando questi millefoglie che di fatto non vediamo quasi mai. Saliamo insieme al vertice del piacere con questa ricetta di pasta sfoglia sapientemente rivisitata, semplicemente buona.

Probabilmente MILLEFOGLIE

DUE GIORNI PRIMA

Preparare la ganache Dulcey.

IL GIORNO PRIMA

Preparare la sfoglia, il gel all'albicocca e il montaggio dell'inserto.

IL GIORNO STESSO

Cuocere la sfoglia e precedere al montaggio.

PER 20 PEZZI

335 g di acqua
15 g di fecola di patate

6 g di gelatina in polvere (220 Bloom)
12 g di acqua
350 g di amido di base
230 g di cioccolato Dulcey 35%

Impasto di base (Détrempe)

375 g di farina 0
7,5 g di sale
200 g di acqua
5 g di aceto bianco

Burro maneggiato

300 g di burro secco (84% di MG)
115 g di farina 0

95 %
5 %

1 %
2 %
58,5 %
38,5 %

37,4 %
0,75 %
20 %
0,5 %

29,9 %
11,5 %

AMIDO DI BASE

In una casseruola, mescolare l'acqua fredda e la fecola e portare a 85 °C, mantenendo la temperatura per circa 1 minuto.

GANACHE DULCEY PM 135%

Mescolare la gelatina e l'acqua e attendere 10-15 minuti affinché la gelatina sia idratata. Aggiungere la gelatina idratata all'amido caldo. Versare a poco a poco il composto ottenuto sul cioccolato fuso, amalgamare con una maryse e poi, il prima possibile, con un frullatore a immersione per completare l'emulsione. Trasferire in un contenitore, applicare pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

PASTA SFOGLIA

Nella planetaria munita del gancio, preparare l'impasto di base mescolando farina, sale, acqua e aceto versato tutto in una volta. Non appena l'impasto sarà omogeneo spegnere la planetaria, formare una palla, avvolgerla nella pellicola e conservare in frigorifero per almeno 2 ore.

Per preparare il burro maneggiato, amalgamare il burro a temperatura ambiente e la farina nella planetaria munita della foglia. Smettere di mescolare non appena la massa sarà omogenea. Mettere la massa fra due fogli di carta da forno e, con un mattarello, formare un rettangolo di circa 5 mm di spessore. Conservare il burro maneggiato in frigorifero fino al momento di inserirlo nell'impasto di base.

Trascorso il tempo di riposo, stendere l'impasto di base, in modo da ottenere un rettangolo corrispondente ai due terzi di quello del burro maneggiato. Appoggiare l'impasto di base su un'estremità del burro maneggiato, facendo combaciare i bordi. Ripiegare sull'impasto di base il terzo del rettangolo di burro rimasto scoperto e poi chiudere ripiegando la parte composta dai due strati.





PROBABILMENTE MILLEFOGLIE

Questo passaggio corrisponde a un giro semplice. Ruotare la pasta di 45°, quindi fare un giro doppio. Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno 2 ore per permettergli di rilassarsi.

Eeguire di nuovo un giro semplice e un giro doppio, facendo ruotare la pasta di un quarto di giro ogni volta. Conservare la pasta avvolta nella pellicola in frigorifero per almeno 2 ore prima di stenderla.

10 g di zucchero semolato
1,5 g di carragenina iota
170 g di purea di albicocche
senza aggiunta di zucchero

5,5 %
0,8 %
93,7 %

GEL ALL'ALBICOCCA

In una casseruola, versare a pioggia la miscela di zucchero e iota sulla purea di frutta mescolando in continuazione con una frusta. Portare a ebollizione senza smettere di mescolare. Utilizzare una volta raffreddata.

MONTAGGIO E FINITURA

DUE GIORNI PRIMA – Preparare la ganache Dulcey.

IL GIORNO PRIMA – Preparare la pasta sfoglia rispettando i tempi di riposo e stenderla a 3 mm di spessore. Conservare in frigorifero o in congelatore. Preparare il gel all'albicocca. Una volta freddo, frullarlo, poi usarlo per creare su un foglio di acetato, una sorta di "pizzo improvvisato" di circa 160 g per una superficie quadrata di 24 cm di lato corrispondente al telaio utilizzato per il montaggio. Surgelare o congelare.

Nella planetaria munita della frusta, montare la ganache Dulcey realizzata il giorno prima. In una cornice di acciaio inossidabile quadrato (24 cm di lato), distribuire 290 g di ganache Dulcey montata, adagiarvi il "pizzo" di gel all'albicocca e stendere altri 290 g di ganache montata. Lisciare, quindi surgelare o congelare.

IL GIORNO STESSO – Tagliare delle strisce di pasta sfoglia di 19 cm x 5 cm (circa 30 g per striscia). Calcolare una striscia e mezza per ciascun millefoglie. Cuocere le strisce tra due piastre a 190 °C per circa 20-25 minuti. Creare con la punta di un coltellino qualche punto fragile al centro delle strisce, in modo da poterle spezzare facilmente in due. Usando un colino, ricoprire i rettangoli spezzati con uno strato sottilissimo di zucchero a velo. Preriscaldare il forno a 240 °C e infornare la pasta sfoglia per circa 3 minuti per caramellarla.

Tagliare il composto di Dulcey-albicocche congelato in rettangoli di 8 cm x 3,4 cm, quindi assemblare i millefoglie alternando 3 strati di pasta sfoglia e due rettangoli di Dulcey-albicocche. Terminare legando il millefoglie con un baccello di vaniglia esausto.

Abbiamo preparato diverse ricette di pasta sfoglia invertita. La percentuale di burro prima della cottura oscilla tra il 35 e il 47% circa, uno scarto incredibile per una ricetta classica come questa! Per la nostra versione, siamo appena sotto il 30% di burro. Nessun problema di realizzazione, di sviluppo delle sfogliatine, né di contrazione dell'impasto alla cottura, in quanto la pasta sfoglia è realizzata con l'acqua contenuta nel burro, più che con il burro stesso. Il

burro è un'emulsione, ovviamente è la materia grassa che trattiene l'acqua. Quando si trasforma in vapore l'acqua occupa moltissimo spazio. Questo aumento di pressione, tra gli strati,

permette di sollevare le sfoglie di détrempe, indurite durante la cottura (reticolo di glutine e amido). Questo spiega perché nella gran parte delle paste sfoglie il burro in eccesso, inutile per questo "meccanismo", trasuda. Meno grassa, la pasta sfoglia è logicamente leggermente meno friabile, ma non al punto da

La pasta sfoglia ottenuta così è particolarmente gradevole alla vista.

considerarlo un difetto. Quanto al gusto, non si nota nessuna significativa differenza. Per la ganache, fate riferimento a "Passeggiata nel sottobosco" pagina 210.

Per la gelatina di albicocca è stato necessario aggiungere solo il 5,5% di zucchero, mentre per un coulis o una composta abbiamo un valore compreso tra il 35 e il 40%.