

# Mille e una foglia di golosità



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Mille e una foglia di golosità

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 millefoglie individuali

Difficoltà 

## Da preparare il giorno prima:

Pasta sfoglia invertita  
Cremoso AZÉLIA 35%  
Ganache montata al pralinato  
Gel GUANAJA 70% intenso

## Da preparare il giorno stesso:

Montare la ganache al pralinato  
Cottura della sfoglia  
Assemblaggio del millefoglie

## Utensili utilizzati:

2 bocchette lisce di 14 mm  
Mattarello  
Planetaria  
Frullatore a immersione

## PASTA SFOGLIA INVERTITA

*Tempo di preparazione: 15 minuti per il burro manipolato, 15 minuti per l'impasto, 30 minuti per il beurrage (la preparazione del panetto) e la stratificazione*

*Tempo di riposo: 2 ore tra ogni piegatura e idealmente 1 notte di riposo*

*Tempo di cottura: circa 30 minuti*

### Burro manipolato

110 g Farina  
280 g Burro

### Impasto base

250 g Farina  
10 g Sale  
2 g Aceto  
90 g Burro  
110 g Acqua

150 g Nocciole tostate  
finemente tritate

### Preparare il burro manipolato:

Mescolare il burro ammorbidito con la farina e stendere in un rettangolo di 30 x 15 cm tra due fogli di carta da forno. Lasciare riposare in frigorifero per 2 ore.

### Realizzare l'impasto:

Mescolare il burro ammorbidito con la farina. Aggiungere il sale, quindi incorporare l'aceto mescolato con l'acqua. Mescolare correttamente l'impasto senza lavorarlo eccessivamente. Stendere in un quadrato di 13 x 13 cm. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigorifero per 2 ore.

### Per la stratificazione:

Posizionare il rettangolo di burro manipolato davanti a voi, nel senso della lunghezza. Nella parte inferiore di questo rettangolo, posizionare il quadrato di impasto e ripiegare la parte imburata su di esso. Ripiegare l'altra parte e ruotare di un quarto di giro l'impasto ottenuto. Stendere di nuovo questo impasto a una lunghezza di circa 30 x 15 cm, infarinando bene il piano di lavoro. Ripiegare il terzo superiore dell'impasto, quindi il terzo inferiore. Ruotare di nuovo di un quarto di giro. Ricoprire con la pellicola e lasciar riposare per almeno 1 ora. Eseguire di nuovo 2 piegature. Lasciar riposare nuovamente in frigorifero per 1 ora, poi terminare con una piegatura e conservare in frigorifero idealmente per 1 notte.

### Cottura:

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm di spessore. Cospargere di nocciole tostate finemente tritate. Infornare a 210°C per 15 minuti e terminare la cottura a 175°C fino a ottenere un bel colore ambrato.

# Mille e una foglia di golosità

## (sequito)

### CREMOSO AZÉLIA 35%

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di refrigerazione: minimo 6 ore

- 125 g Latte intero UHT
- 60 g Panna UHT 35%
- 35 g Uova
- 4 g Zucchero semolato
- 2 g Gelatina
- 10 g Acqua (per reidratazione della gelatina)
- 140 g Cioccolato **AZÉLIA 35%**

Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero. Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata, quindi versare sul cioccolato **AZÉLIA 35%** sciolto in tre volte. Frullare con un mixer a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Mantenere in frigorifero per almeno 6 ore prima dell'utilizzo.

### GANACHE MONTATA AL PRALINATO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di refrigerazione: idealmente 1 notte

- 110 g Latte intero UHT
- 3 g Fecola di patate
- 2 g Gelatina in polvere
- 10 g Acqua (per reidratazione della gelatina)
- 25 g Burro di cacao
- 85 g **Pralinato mandorle e nocciole fruttato 50%**
- 75 g Panna liquida intera 35%

In un recipiente, mescolare la quantità di acqua e la gelatina. Scaldare i due terzi del latte intero in una casseruola. Mescolare la fecola di patate con il latte freddo rimanente. Aggiungere al latte caldo e far addensare mescolando con una frusta in modo che non si attacchi. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare un terzo del composto sul pralinato e il burro di cacao sciolto. Mescolare energicamente con una frusta per creare un nucleo elastico. Aggiungere il secondo terzo seguendo lo stesso procedimento. Quindi incorporare l'ultimo terzo secondo lo stesso metodo. Aggiungere la panna liquida intera fredda e mescolare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Conservare in frigorifero idealmente per 12 ore.

### GEL GUANAJA 70% INTENSO

Tempo di preparazione: 5 minuti

- 50 g Latte intero UHT
- 12 g Cioccolato **GUANAJA 70%**
- 1 g Gelatina
- 5 g Acqua (per reidratazione della gelatina)

Montare a ebollizione il latte quindi versare sulla gelatina precedentemente reidratata. Versare sul cioccolato **GUANAJA 70%**, quindi emulsionare. Conservare una notte al freddo.

# Mille e una foglia di golosità

(sequito)

## MONTAGGIO

*Tempo di preparazione: 30 minuti*

Tagliare la pasta sfoglia raffreddata in 24 rettangoli di 4 x 12 cm usando un coltello da pane.  
Montare la ganache al pralinato fino a ottenere una consistenza morbida e tale da poter essere lavorata con la tasca. Utilizzando una tasca con bocchetta di 14 mm, posizionare la ganache montata al pralinato su 8 rettangoli di pasta sfoglia cotta e raffreddata, quindi collocare alcuni punti di gel **GUANAJA 70%** intenso. Coprire gli 8 rettangoli ripieni ottenuti con un rettangolo di pasta sfoglia cotta e raffreddata. Utilizzando una tasca con bocchetta di 14 mm, posizionare il cremoso **AZÉLIA 35%**. Ricoprire con un altro rettangolo di pasta sfoglia gli 8 millefoglie e cospargere con cacao in polvere.

### *Il consiglio del maestro pasticcere*

Per una ricetta più semplice, potete ordinare la pasta sfoglia cruda dal vostro panettiere o pasticcere di fiducia.