



MILLEFOGLIE ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLINE

Un dolce adatto a tutte le occasioni, a tutte le stagioni e personalizzabile in base ai gusti di ciascuno. La millefoglie è un grande classico della pasticceria, in questa ricetta ve la proponiamo in una versione molto semplice, farcita con una golosa mousse al cioccolato bianco.



INGREDIENTI:

per la mousse al cioccolato bianco:

200 g di cioccolato bianco Emilia

200 g di panna fresca liquida

100 g di latte fresco

1 limone per la scorza

1 baccello di vaniglia

2 g di gelatina in fogli

5 g di sciroppo di glucosio.

1 confezione di gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini

1 rotolo di pasta sfoglia pronta

50 g di zucchero a velo

q.b acqua

200 g di fragoline di bosco.



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min + 8
ore



Porzioni
4

1

Iniziate preparando la mousse al cioccolato bianco che necessiterà di un lungo riposo in frigo per la cristallizzazione: ponete in acqua fredda il foglio di gelatina, portate a bollire il latte insieme alla scorza di limone, al baccello di vaniglia inciso e al glucosio, mescolate, spegnete, coprite e lasciate in infusione gli aromi per 10 minuti. Scaldate nuovamente il latte, aggiungete la gelatina strizzata e versate la miscela filtrata sul cioccolato bianco fuso, emulsionate con una spatola e mescolate di tanto in tanto finché non arriverà a temperatura ambiente.

CONSIGLIO

La stessa Mousse si può preparare anche con il cioccolato fondente sostituendo la stessa quantità di cioccolato fondente al cioccolato bianco.



Montate la panna freddissima ed incorporatela delicatamente all'emulsione di cioccolato bianco, coprite con pellicola il recipiente e conservate in frigo per 8 ore.

- 2** Con un coppapasta formate tanti piccoli dischi di pasta sfoglia o dei rettangoli, disponeteli su una placca rivestita di carta forno, inumiditeli nebulizzando poca acqua e cospargeteli di zucchero a velo setacciato. Girateli e ripetete l'operazione.
Cuocete in modalità statica in forno preriscaldato a 170°C. Dopo circa 15 minuti le sfogline appariranno gonfie, lucide e caramellate, sfornate e lasciate raffreddare

- 3** Tenete da parte 4 sfogline per la decorazione, sbriciolate il resto della sfoglia caramellata suddividendola in quattro bicchieri, distribuite le gocce di cioccolato bianco e metà delle fragoline.
Utilizzando un *sac à poche* con bocchetta *St Honoré* riempite i bicchieri di *mousse*, decorate con le restanti fragoline e sfogline, completate con le gocce di cioccolato bianco Emilia e servite.