



Idea di millefoglie al limone

28-30 Settembre 2021

1. Sfoglia impermeabilizzata
2. Mousse al mascarpone
3. Cremoso al limone
4. Pan di spagna al lime e vaniglia



Materiali e utensili per una creazione diametro di 18 cm - 6/8 porzioni)

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaino)
ciotole di varie misure
pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
1 colino o passino
Frullatore a immersione
1 caraffa o brocca
Microonde (o bagnomaria)
Carta forno
Pennello da cucina
Tappetini microforati
Uno stampo in silicone da 18 cm di diametro
Uno stampo in silicone da 16 cm di diametro
SE NON AVETE LO STAMPO DA INSERTO VI SPIEGO COME FARE
Spatola
Vassoio da portata
Stencil (facoltativo)

Per la sfoglia impermeabilizzata

Ingredienti

2 rettangoli 20×20 di pasta sfoglia da cuocere (se fatta in casa meglio, oppure acquistata)
200 gr Cioccolato Fondente fuso

Procedimento

Coppate la sfoglia creando due dischi da circa 16/17 cm di diametro, forateli in ordine sparso utilizzando una forchetta e cospargeteli con dello zucchero a velo pronti per la cottura. Cotti e raffreddati spennellate i dischi di cioccolato fuso e fate rapprendere in frigorifero 10 minuti (operazione da fare all'ultimo momento quando il cremoso è già rappreso e pronto all'uso)

Cottura

In forno statico a 200 C° o Ventilato a 185 C° per circa 10/15 Minuti (fino a doratura)



Per la mousse al mascarpone

Ingredienti

30 gr di acqua
110 gr di zucchero semolato
90 gr di tuorlo d'uovo
10 gr di gelatina in fogli (160 bloom)
50 gr di acqua per idratare la gelatina
300 gr di panna fresca (35% M.G.)
300 gr mascarpone
2 bacche di vaniglia (semini interni)

Procedimento

Idratate la gelatina nella propria acqua. Preparate la p $\hat{a}$ te $\grave{a}$ bombe inserendo in un pentolino i 30 gr di acqua e i 110 gr di zucchero, portando il tutto a 120 °C. Montate i tuorli fino a triplicare/quadruplicare il volume e versate a filo lo sciroppo arrivato a 120 °C. Proseguite a montare per altri 2/3 minuti. Attendete che il composto sia arrivato a 30 °C prima di utilizzarlo.

In una ciotolina versate un decimo della panna (circa 30 gr) e scaldatela a microonde (sar $\grave{a}$ sufficiente arrivare alla temperatura di 40/45 °C), successivamente scioglietevi la gelatina idratata. A parte, montate il resto della panna con il mascarpone e la vaniglia.

Unite il composto di gelatina alla p $\hat{a}$ te $\grave{a}$ bombe e unite alla panna e mascarpone. Utilizzate al bisogno.

Per il cremoso al limone

Ingredienti

22 gr di burro a temperatura ambiente
68 gr di cioccolato bianco
2 gr di gelatina 160 bloom
10 gr di acqua
2 gr di buccia di limone
85 gr di zucchero
120 gr di uova
50 gr di succo di limone
15 gr di acqua

Procedimento

Idratare la gelatina con la propria acqua (10 gr.) In un pentolino inserite il succo di limone, i 15 gr di acqua e la scorza di limone. Portate a una prima ebollizione. In una caraffa inserite il cioccolato bianco e il burro.

In una bacinella mettete lo zucchero con le uova e mescolate bene il tutto.

Quando il succo di limone, acqua e la scorza di limone saranno arrivati ad ebollizione, unite il tutto con il composto di zucchero e uova e amalgamate bene. Successivamente, portate a cottura la crema ottenuta, a 83/84°C. Arrivati a cottura, aggiungete la gelatina idratata, mescolate bene e poi versate nella caraffa con il cioccolato bianco e burro. Con il minipimer emulsionate il cremoso che sar $\grave{a}$ pronto dopo il riposo necessario in frigorifero (7/8 ore)



Per il pan di spagna al lime e vaniglia

Ingredienti

250 gr di uova intere
160 gr di farina 00
180 gr di zucchero
20 gr di tuorlo d'uovo
30 gr di fecola di patate
1 gr di sale
1 bacca di vaniglia
La buccia di un lime grattugiata (o di
½ limone in mancanza)

Procedimento

Iniziate setacciando la fecola e la farina. Nella ciotola della planetaria (Oppure in una ciotola e con il frullino elettrico), inserite il tuorlo, le uova, i semini della vaniglia, la scorza di lime, il sale, lo zucchero e procedete a montare il tutto fino a triplicare/quadruplicare il volume del composto. Successivamente inserite la farina e fecola, mescolando dal basso verso l'alto cercando di non smontare il composto.

Infine versate il tutto nella teglia in precedenza imburrata e infarinata (oppure spruzzata con lo staccante spray) e procedete alla cottura

Cottura

In forno statico a 170 C° o Ventilato a 160 C° per circa 10/15 Minuti (prova dello stecchino)

Per il decoro

Ingredienti

Spray Burro di cacao Bianco
Cacao in polvere
Se presente girotorta in cioccolato

Composizione

Nello stampo in silicone da 16 cm di diametro (inserto) inserite un disco di sfoglia impermeabilizzato, coprite con uno strato di cremoso al limone, un altro strato di sfoglia, altro strato di cremoso e infine un ultimo strato di sfoglia. Congelate il tutto.

Inserite la mousse appena fatta (ancora morbida) nello stampo in silicone principale (18 cm di diametro) fino a riempirlo per la metà.

Roteate il composto così da sporcare bene tutte le pareti dello stampo e lasciate rapprendere in frigorifero 10/15 minuti. Inserite l'inserto, coprite con altra mousse e chiudete il tutto con il disco di pan di spagna al lime e vaniglia. Congelate bene. Spruzzate il dolce congelato e sformato con lo spray al burro di cacao e decorate a piacere.



Qui trovi Idea di millefoglie al limone sul mio sito:
<https://davideselogna.it/idea-di-millefoglie-al-limone/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

💖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)