MILLEFOGLIE AI LAMPONI



Menù Ingredients

200 g. Crema pasticcera - DY1X

Ingredients

300 g. Pasta sfoglia

500 g. Latte

q.b. Zucchero a velo

140 g. Lamponi freschi

40 g. Zucchero

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Sulla spianatoia, con il matterello, tirare la pasta sfoglia fino a raggiungere uno spessore sottile. Con l'aiuto di un coppapasta del diametro di 12 cm, ricavare 18 dischi (3 a persona) e cuocerli in forno a 180° per 15 minuti, dopo averli cosparsi di zucchero a velo. Preparare la crema pasticcera miscelando il prodotto con il latte a temperatura ambiente. Lasciar riposare in frigorifero la crema ottenuta per due ore, quindi trasferirla in una sac à poche. A questo punto costruire la millefoglie al centro dei piatti, alternando tre dischi di sfoglia a tre strati di crema pasticcera. Completare con i lamponi saltati con lo zucchero e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)