

## MILLEFEUILLE DE CROQUANT



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Préparer le croquant en l'étalant sur une feuille de papier sulfurisé, en formant des gaufrettes de 4x8 cm. Cuire au four statique pendant 7-8 minutes à 170°C. Sortir du four, laisser reposer pendant 2 minutes et retirer les gaufrettes. Préparer la crème pâtissière selon les instructions figurant sur l'emballage et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Travailler la ganache au batteur planétaire pendant 5 minutes en ajoutant la crème fraîche. À l'aide de deux poches à douille, composez le dessert : déposez une motte de crème sur l'assiette, puis ajoutez une gaufrette de croquant, la crème pâtissière, une gaufrette de croquant, la ganache au chocolat et terminez par une gaufrette de croquant. Décorer avec des crayons et des pépites de chocolat noir.

### Ingrédients Menù

1 confezione Preparato per Croccante (Préparation pour Croquant) - P50  
400 g. Crema pasticcera (Crème pâtissière) - DY1X  
60 Matite di cioccolato fondente (Crayons de chocolat noir) - 7089

### Ingrédients

50 g Chocolat noir  
100 ml Crème fraîche  
400 g Ganache au chocolat