

Millefoglie classico alla vaniglia

Ingrédients

- 500g di farina T55
- 50g di burro fuso
- 10g di sale
- 250g di acqua
- 325g di burro
- 10 minuti prima della fine del riposo del pastello, togliete il burro dal frigorifero. Battete il burro con il mattarello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non cremoso o caldo. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
- 1000g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 200g di tuorli d'uovo
- 200g di zucchero semolato
- 90g di amido di mais

Préparation

1. Ecco la ricetta di un grande classico che non avevo ancora mai realizzato, il millefoglie con crema pasticcera alla vaniglia.
2. Mi sono basata su questa ricetta del CAP Pasticciere trovata sul sito Pâtissier Libre: Ho cercato di dettagliare al massimo tutti i passaggi, non esitate a pormi domande nei commenti se alcune parti non sono chiare.
3. Potrete ovviamente aggiungere un po' di caramello al burro salato sulla crema pasticcera al momento del montaggio, o fare una crema al cioccolato, o sostituire il fondente con un po' di zucchero a velo e/o cacao in polvere, le variazioni sono numerose con questa ricetta!
4. Mettete l'acqua, il burro precedentemente fuso e il sale nella ciotola dell'impastatrice munita di gancio.
5. Aggiungete poi la farina e impastate a velocità 1 per 1 o 2 minuti.
6. Smettere di impastare appena l'impasto è omogeneo, se impastate troppo a lungo l'impasto diventa elastico.
7. Spolverate leggermente il piano di lavoro, posate il pastello sul piano di lavoro e formate una palla.
8. Stendetela leggermente per ottenere un piccolo rettangolo, poi avvolgetela a contatto con pellicola e mettetela in frigo per almeno 30 minuti.
9. 10 minuti prima della fine del riposo del pastello, togliete il burro dal frigorifero.
10. Battete il burro con il mattarello più volte, in modo da ottenere un burro elastico ma non cremoso o caldo.
11. Il burro deve essere morbido, lucido ed elastico ma non appiccicoso.
12. Mettete il burro al centro di un foglio di carta da forno e ripiegate per ottenere un piccolo rettangolo.
13. Stendete il burro in questa "busta" di carta da forno per avere uno spessore uniforme, poi mettetela in frigo con il pastello per farli raggiungere la stessa temperatura.
14. Poi, stendete il pastello in modo che abbia la stessa lunghezza e una larghezza doppia rispetto al burro.
15. Posate il burro al centro del pastello, e ripiegate il pastello per racchiudere il burro, facendo attenzione a non intrappolare bolle d'aria tra il burro e l'impasto.
16. Saldare gli ingredienti premendo leggermente con il mattarello.
17. Quindi, stendete l'impasto (se necessario, spolverate leggermente di farina il piano di lavoro).
18. L'impasto deve essere da 3 a 4 volte più lungo che largo.
19. Rimuovete poi la farina con un pennellino, quindi fate un giro doppio: ripiegate un po' la base dell'impasto verso l'alto, poi la parte superiore verso il basso (il punto di congiunzione non deve essere al centro, ma nella

parte inferiore dell'impasto).

20. I bordi devono unirsi correttamente, potete tirare un po' l'impasto per avere dei bordi ben uniti, ma senza sovrapporsi.

21. Poi piegate l'impasto in due, poi ruotate l'impasto di un quarto di giro, in modo da avere l'apertura sul lato destro (come un libro).

22. Saldare la parte superiore e inferiore dell'impasto premendo leggermente con il mattarello.

23. Se l'impasto è ancora freddo e della giusta consistenza, potete proseguire con il secondo giro doppio, altrimenti copritelo con pellicola e mettetelo in frigo per 30 minuti prima di continuare.

24. Dopo il secondo giro doppio, coprite l'impasto e lasciatelo in frigo per almeno 30 minuti.

25. Dopo il riposo, fate nuovamente due giri doppi (come la prima volta, se sentite che l'impasto si è riscaldato, si attacca o ha altri problemi, potete rimetterlo in frigo per qualche minuto tra il 3° e il 4° giro doppio).

26. Una volta effettuato l'ultimo giro doppio, coprite l'impasto e lasciatelo nuovamente in frigo per almeno 30 minuti.

27. Portate il latte a ebollizione con la vaniglia.

28. Nel frattempo, sbattete i tuorli con lo zucchero.

29. Aggiungete poi l'amido di mais, poi versate metà del latte caldo sulle uova.

30. Riversate poi tutto nella casseruola mescolando bene, quindi fate cuocere a fuoco dolce/medio sbattendo continuamente finché la crema non si addensa (circa 1 minuto di cottura una volta raggiunta l'ebollizione).

31. Trasferite la crema in un contenitore, copritela con pellicola a contatto e mettete in frigo fino a completo raffreddamento.

32. Cottura: QS di zucchero a velo Spolverate leggermente il vostro piano di lavoro, poi stendete la pasta sfoglia per ottenere due rettangoli di 30x40cm.

33. Come in ogni passaggio, rimuovete l'eccesso di farina con la spazzola.

34. Sistemate ogni rettangolo di pasta su una teglia ricoperta di carta da forno.

35. Forate la pasta su tutta la superficie con una forchetta, poi coprite la pasta sfoglia a contatto con pellicola e rimettete in frigo per 30 minuti.

36. Preriscaldate il forno a 180°C ventilato, mettete un foglio di carta da forno e poi una teglia forata sulla pasta sfoglia.

37. Dopo 10 minuti, aggiungete due teglie sulla prima e continuate la cottura per 45 minuti.

38. Poi, rimuovete le 3 teglie e la carta da forno, quindi spolverate con zucchero a velo e infornate a 210°C per 5-10 minuti (controllate bene per evitare che la pasta bruci).

39. Trasferite la pasta sfoglia cotta su una griglia e lasciate raffreddare completamente.

40. Ripetete il processo di cottura con la seconda teglia di pasta sfoglia.

41. Montaggio: Con l'aiuto di un coltello seghettato e utilizzando un modello o una riga, tagliate i bordi della teglia di pasta sfoglia per ottenere un rettangolo ben netto.

42. Dividete questo rettangolo in 3 rettangoli uguali.

43. Non tagliate premendo con il coltello ma segnando pian piano con movimenti avanti e indietro.

44. Distendete la crema pasticcera, poi mettetela in una sac à poche munita di bocchetta liscia di circa 1,2 cm di diametro.

45. Farcite il primo rettangolo di pasta sfoglia con la crema pasticcera, poi coprite con il secondo rettangolo.

46. Pressate leggermente il tutto (ma fate attenzione a non rompere la pasta che è fragile, potete premere con una teglia da forno, aiuta a premere uniformemente ma non troppo forte).

47. Ripetete la messa della crema sulla pasta sfoglia, e coprite con l'ultimo rettangolo.

48. Premete di nuovo leggermente, poi con una spatola, rimuovete l'eccesso di crema per avere bordi ben netti.
49. Mettete in frigo il tempo di preparare la glassatura.
50. Prevedete circa di fondente per glassare il millefoglie senza problemi.
51. Fate fondere circa di cioccolato.
52. Cercate di avere tutto il vostro materiale (grande spatola angolata, cono per il cioccolato, coltello da ufficio per incidere la glassatura) a portata di mano per non perdere tempo e rischiare di mancare la marmorizzazione.
53. Scaldate leggermente il fondente facendo attenzione a non superare 37°C, altrimenti perderebbe lucentezza.
54. Il fondente deve essere morbido ma non troppo liquido, se è troppo denso si può aggiungere un po' di sciroppo di zucchero di canna per ammorbidirlo.
55. Prendete un po' di fondente e mescolatelo con il cioccolato fuso.
56. Quando i due fondenti sono pronti, versate quello al cioccolato in un cono, poi versate il fondente naturale sul millefoglie.
57. Stendetelo con la spatola angolata, deve essere uno strato sottile (non è grave se cola sui lati, è facile rimuoverlo con un coltello una volta cristallizzato).
58. Con il cono, disegnate delle linee sottili lungo il millefoglie (le linee devono essere abbastanza vicine, non importa se non sono identiche, bisogna essere veloci).
59. Con il lato non tagliente del coltello, tracciate diagonali in un senso e poi nell'altro (per questa parte posso solo consigliarvi di guardare un video per essere sicuri dei gesti da eseguire).
60. Mettete in frigo per far indurire il fondente.
61. Poi rimuovete l'eccesso di fondente con un coltello seghettato, poi tagliate ogni millefoglie in 5 o 6 porzioni.
62. Per farlo, tagliate il primo strato di pasta sfoglia con il coltello seghettato facendo movimenti avanti e indietro, poi tagliate il resto con un colpo deciso con un coltello grande e liscio.
63. Conservate in frigo fino al momento del consumo e godetevelo!