

Millefoglie al caffè

Ingrédients

- 500g di farina T55
- 50g di burro fuso
- 10g di sale
- 250g di acqua
- 325g di burro
- 10 minuti prima del termine del riposo dell'impasto, togliete il burro dal frigorifero. Battete il burro con il mattarello più volte per ottenere un burro elastico ma non morbido o caldo. Il burro deve essere flessibile, lucente ed elastico ma non appiccicoso.
- 750g di latte intero
- 250g di panna liquida intera
- 4 uova
- 220g di zucchero
- 90g di maizena
- 50 a 60g di Trablit (estratto di caffè) a seconda di quanto desiderate la crema intensa
- 150g di panna liquida al 35% di grassi
- 15g di zucchero a velo

Préparation

1. Era da mooolto tempo che non realizzavo un millefoglie, credo dai tempi del mio CAP, quindi eccone uno nuovo, versione caffè!
2. A parte questo, niente di veramente originale, strati di pasta sfoglia ben caramellata separati da crema pasticcera al caffè, e questa volta niente fondente per la decorazione, ma una semplice panna montata alla vaniglia spruzzata sul lato del millefoglie. Ultimo dettaglio, la ricetta è prevista per 12 persone, ma potete senza problemi dividere tutto a metà per avere solo una placca di pasta sfoglia da cuocere e avere un dessert per 6 persone!
3. Attrezzatura: Matterello Mini spatola angolata Teglia perforata Sac à poche Bocchetta 12mm Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 1h30 + tempo di riposo + cottura Per 12 persone: La pasta sfoglia: di farina T55 di burro fuso di sale di acqua di burro Zucchero a velo per la caramellizzazione Mettete l'acqua, il burro precedentemente fuso e il sale nella ciotola del mixer con il gancio.
5. Aggiungete poi la farina e impastate a velocità 1 per 1-2 minuti.
6. Fermatevi non appena l'impasto è omogeneo, se impastate troppo a lungo diventerà elastico.
7. Infarinare il piano di lavoro, mettete l'impasto su di esso e formate una palla.
8. Stendetela leggermente per ottenere un piccolo rettangolo, poi avvolgetela con la pellicola e mettete in frigo per almeno 30 minuti.
9. 10 minuti prima del termine del riposo dell'impasto, togliete il burro dal frigorifero.
10. Battete il burro con il mattarello più volte per ottenere un burro elastico ma non morbido o caldo.
11. Il burro deve essere flessibile, lucente ed elastico ma non appiccicoso.
12. Mettete il burro al centro di un foglio di carta da forno e ripieгатelo per ottenere un piccolo rettangolo.
13. Stendete il burro in questo "involucro" di carta da forno per avere uno spessore omogeneo, poi mettetelo in frigo con l'impasto affinché siano alla stessa temperatura.
14. Successivamente, stendete l'impasto in modo che sia della stessa lunghezza e 2 volte più largo del burro.

15. Mettete il burro al centro dell'impasto e ripiegate l'impasto per racchiudere il burro, facendo attenzione a non intrappolare bolle d'aria tra burro e pasta.
16. Sigillate i due elementi premendo con il mattarello.
17. Successivamente, stendete la pasta (se necessario, ricordatevi di infarinare il piano di lavoro).
18. La pasta deve essere lunga tra 3 e 4 volte la larghezza.
19. Poi rimuovete la farina con un pennello e fate un giro doppio: ripiegate un po' il fondo della pasta verso l'alto, poi la parte superiore della pasta verso il basso (il punto in cui i due si incontrano non deve essere al centro, ma nella metà inferiore della pasta).
20. I bordi devono incontrarsi correttamente, potete tirare un po' la pasta per avere dei bordi che si incontrano bene, ma senza sovrapporsi.
21. Quindi, piegate la pasta a metà, poi ruotate la pasta di un quarto di giro, in modo che l'apertura sia sul lato destro (come un libro).
22. Sigillate la parte superiore e inferiore della pasta premendo leggermente con il mattarello.
23. Se la pasta è ancora fredda e ha la giusta consistenza, potete procedere con il secondo giro doppio, altrimenti avvolgetela e mettetela in frigo per 30 minuti prima di continuare.
24. Dopo il secondo giro doppio, avvolgete l'impasto e lasciate in frigo per almeno 30 minuti.
25. Dopo il riposo, fate due giri doppi di nuovo (allo stesso modo della prima volta, se sentite che la vostra pasta si è riscaldata, attacca o altro problema, potete rimetterla in frigorifero per qualche minuto tra il 3° e il 4° giro doppio).
26. Una volta effettuato l'ultimo giro doppio, avvolgete la pasta e lasciatela ancora in frigo per almeno 30 minuti.
27. Quindi stendete la pasta in due placche di 30x40 cm.
28. Come in ogni fase, rimuovete l'eccesso di farina con il pennello.
29. Mettete ogni rettangolo di pasta su una teglia rivestita con carta da forno.
30. Bucate la pasta su tutta la superficie con una forchetta, poi avvolgete la pasta sfoglia a contatto e rimettetela in frigo per 30 minuti.
31. Preriscaldate il forno a 180°C con ventilazione, mettete un foglio di carta da forno poi una teglia perforata sulla pasta sfoglia.
32. Dopo 10 minuti, aggiungete due teglie sulla prima, e continuate la cottura per 45 minuti.
33. Poi, togliete le 3 teglie e la carta da forno, poi spolverizzate con zucchero a velo e infornate a 210°C per 5-10 minuti (controllate bene per far caramellare la pasta ma non bruciarla).
34. Togliete la pasta sfoglia cotta su una griglia, e lasciate raffreddare completamente.
35. Ripetete il processo di cottura con la seconda placca di pasta sfoglia.
36. Trablit (estratto di caffè) a seconda di quanto desiderate la crema intensa Riscaldate il latte e la panna.
37. Sbattete le uova con lo zucchero e la maizena.
38. Versate il liquido caldo sopra mescolando bene, poi rimettete tutto nella casseruola.
39. Fate addensare la crema a fuoco medio mescolando continuamente.
40. Fuori dal fuoco, aggiungete il Trablit e mescolate bene di nuovo.
41. Togliete la crema, copritela con pellicola a contatto e fate raffreddare completamente.
42. Montaggio & decorazione: di panna liquida al 35% di grassi di zucchero a velo Estratto di vaniglia Polvere di caffè Usando un coltello seghettato e aiutandovi con una maschera o un righello, tagliate i bordi della placca di pasta sfoglia per ottenere un rettangolo ben definito.
43. Dividete questo rettangolo in 3 rettangoli uguali.

44. Non tagliate premendo il coltello ma segnando lentamente con movimenti avanti e indietro.
45. Ammorbidite la crema pasticcera, poi mettetela in un sac à poche munito di bocchetta liscia di circa 1,2 cm di diametro.
46. Farcite il primo rettangolo di pasta sfoglia con la crema pasticcera, poi coprite con il secondo rettangolo.
47. Compattate il tutto premendo leggermente (ma attenzione a non rompere la pasta che è fragile, potete premere con una teglia da forno, aiuta a premere uniformemente ma non troppo forte).
48. Distribuite nuovamente la crema sulla pasta sfoglia e coprite con l'ultimo rettangolo.
49. Premete ancora leggermente, poi con una spatola, togliete l'eccesso di crema per avere bordi ben netti.
50. Mettete il millefoglie in frigo.
51. Montate la panna in chantilly, poi aggiungete lo zucchero e la vaniglia.
52. Poi, tagliate il millefoglie.
53. Per farlo, tagliate il primo strato di pasta sfoglia con un coltello seghettato facendo movimenti avanti e indietro, poi tagliate il resto con un colpo secco con un coltello grande e liscio.
54. Appoggiate ogni millefoglie su un lato, poi decorate con la chantilly usando un sac à poche munito di una bocchetta Saint-Honoré.
55. Spolverizzate con un po' di polvere di caffè, poi gustatevi!