



MILLEFOGLIE OVO



PREPARAZIONE MILLEFOGLIE OVO

INGREDIENTI

- 2 rotoli di pasta sfoglia (circa 500 g), stesi di zucchero a velo
- Un po'
- 500 ml di panna intera
- 200 g di cioccolato Ovomaltine Noir
- 200 g di cioccolato Ovomaltine
- 500 g di mirtilli
- 10-15 Ovo Time
- Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Cuori di pasta sfoglia

1. Rivestire una teglia con carta da forno e metterla da parte.
2. Stendere la pasta sfoglia.
3. Ritagliare una sagoma a forma di cuore con la carta da forno (larga circa 7 cm e con dimensioni esterne di circa 30 x 25 cm).
4. Ritagliare quattro cuori di uguali dimensioni dall'impasto e disporli sulla teglia preparata in precedenza.
Suggerimento: stendere nuovamente i resti dell'impasto e riutilizzarli.
5. Bucherellare uniformemente i cuori con una forchetta e cospargere con un po' di zucchero a velo.
6. Adagiare sui cuori un altro foglio di carta da forno e posizionarvi sopra una seconda teglia per premere l'impasto durante la cottura, in modo da ottenere strati uniformi.
7. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 200 °C per circa 12 minuti finché i cuori non saranno dorati.
8. Rimuovere la seconda teglia e la carta da forno e cuocere i cuori per altri 3 minuti finché non diventano belli dorati.
9. Lasciar raffreddare completamente.

Ganache a base di Ovomaltine

1. Riscaldare leggermente la panna intera in una padella grande (senza cuocere!).
2. Spezzettare il cioccolato Ovomaltine e il cioccolato Ovomaltine Noir e aggiungerli alla panna intera. Far sciogliere mescolando.
3. Lasciar raffreddare completamente la ganache e riporla in frigorifero per almeno 4 ore o per tutta la notte.
4. Montare la ganache raffreddata con uno sbattitore fino a ottenere un composto spumoso.
5. Versare il composto in un sac à poche con beccuccio da 10 mm.

Farcire e creare gli strati

1. Stendere uno strato di ganache su un cuore di pasta sfoglia.
2. Distribuire un quarto dei mirtilli e premere leggermente.
3. Coprire con un secondo cuore e stendere nuovamente uno strato di ganache e mirtilli.
4. Ripetere la procedura ancora una volta.
5. Terminare con l'ultimo cuore di pasta sfoglia.
6. Decorare con la ganache rimasta, i mirtilli freschi e Ovo Time.
7. Infine, spolverizzare con lo zucchero a velo.
8. Gustare la millefoglie appena preparata oppure conservarla in frigorifero fino a 2 giorni.

Nota:

Una ricetta che richiede un po' di tempo, ma in compenso sprigiona ancora più amore. Perfetta per strappare un dolce sorriso a una persona cara.