

## Millefoglie Chantilly

### Ingredienti

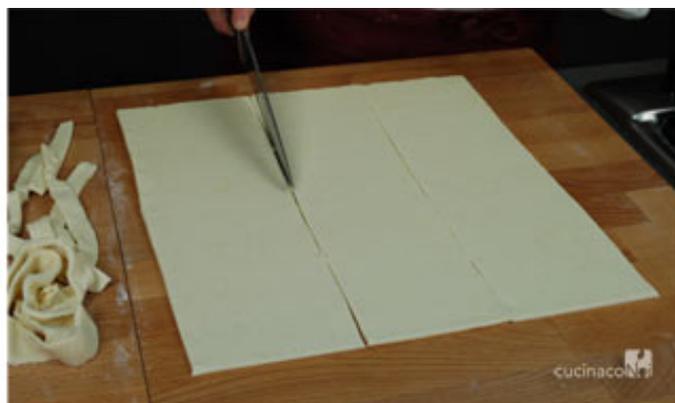
500-600 g di [pasta sfoglia](#)

400-500 g di [crema Chantilly](#)

3 cucchiaini di mandorle affettate tostate

3-4 cucchiaini di zucchero a velo

### Preparazione



1. Stendere la [pasta sfoglia](#) ad uno spessore di circa 2 mm, dando la forma di un rettangolo di circa 35 cm di lunghezza e 12-13 cm di larghezza.

2. Ricavare dalla sfoglia 3 rettangoli di eguale grandezza.

3. Inumidire leggermente una placca da forno con poca acqua, adagiarvi le sfoglie e porre in frigorifero per circa 30'.



4. Trascorso il tempo di riposo, bucare la sfoglia con un rullo forasfoglia o con i rebbi di una forchetta e infornare a circa 200°C per circa 15'.

5. Togliere le sfoglie dal forno e cospargerle di zucchero a velo, fatto scendere da uno spargizucchero.



6. Porre nuovamente in forno a 180°C fino a quando le sfoglie risulteranno lucide e glassate, occorreranno all'incirca altri 15'.

7. Togliere le sfoglie dal forno e lasciarle raffreddare completamente su una gratella.

8. Lavorando sempre sulla gratella, ricoprire con metà della [crema Chantilly](#), una delle tre sfoglie.



9. Coprire con la seconda sfoglia, e ricoprire con il resto della crema.

10. Completare con l'ultima sfoglia posta al contrario, cioè dalla parte più regolare.

11. Con un coltello a lama seghettata parare i bordi del dolce e spalmarli con la crema rimasta.



**12.** Fare aderire intorno ai bordi le mandorle affettate e cospargere il millefoglie Chantilly con abbondante zucchero a velo.



**13.** Per decorare il millefoglie Chantilly, arroventare uno spiedino d'acciaio sul fuoco e adagiarlo obliquamente a distanze regolari sul dolce, in modo che lo zucchero caramellando formi delle strisce scure.

**14.** Porre il millefoglie in frigorifero giusto il tempo necessario a far rassodare la crema Chantilly.

**15.** Servire il millefoglie in tranci di cm 10 x 6 circa.



## Note e... Sonia consiglia

- a)** Per la buona riuscita di questo dolce è fondamentale impiegare una buona pasta sfoglia (preparata con ingredienti di ottima qualità), ed evitare di tenerlo troppo tempo in frigorifero, altrimenti la sfoglia si ammorbidisce e perde croccantezza.
- b)** Il millefoglie Chantilly può essere arricchito con fragole, lamponi, frutti di bosco, ecc. in oltre si può farcire anche con classica [crema pasticcera](#), [crema al cioccolato](#), [crema al caffè](#) o altre creme aromatizzate.
- c)** Per rivestire il millefoglie Chantilly, si possono sostituire le mandorle affettate con i ritagli della [pasta sfoglia](#) cotti e poi sbriciolati .
- d)** Per ottenere una [crema Chantilly](#) più consistente, è sufficiente sciogliere nella crema pasticcera calda della gelatina (colla di pesce) in precedenza ammollata e strizzata.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**