

Mil- folhas com Creme Leve *Mille Feuilles à La Crème Légère*

Ingredientes (6 pessoas)

1 pacote de massa folhada pronta

500 ml de leite

4 gemas de ovos

125 g de açúcar

50 g de farinha de trigo

1 fava de baunilha

150 g de creme de leite

50 g de açúcar de confeiteiro



Modo de Preparo:

Creme de Confeiteiro

Ferva o leite com a fava de baunilha cortada ao meio longitudinalmente.

À parte, numa vasilha, bata as gemas e o açúcar até atingir uma consistência de musse. Acrescente a farinha e mexa. Retire a fava de baunilha ao leite e o misture a essa última preparação. Retorne a mistura para a panela e leve ao fogo brando, mexendo até que ferva. Deixe esfriar coberto com filme plástico. Leve à geladeira.

Massa Folhada:

Abra uma folha da massa sobre uma assadeira, de modo a ficar bem plana no fundo. Faça furos com um garfo em toda a superfície. Coloque um pedaço de papel manteiga sobre a massa e outra forma pesando por cima, para que a massa não cresça durante o cozimento. Leve ao forno a 180 graus por cerca de 40 minutos.ASSE TRÊS FOLHAS DA MASSA ASSIM.

Depois de assadas, corte as bordas das massas para que todas fiquem com o mesmo tamanho.

Finalização e Montagem:

Bata o creme de leite em chantilly e o misture delicadamente ao creme de confeiteiro. Coloque uma folha de massa sobre uma bandeja. Espalhe metade do creme uniformemente. Cubra com mais uma folha e espalhe o creme restante. Cubra com a última folha de massa, deixando a parte lisa virada para cima. Usando uma peneira, polvilhe o açúcar de confeiteiro por cima.

Dicas do Chef:

Não monte o mil-folhas mais de 2 horas antes de servir. A massa absorverá a umidade do creme, perdendo a textura crocante.

Experimente juntar frutas vermelhas ou outra fruta da estação ao creme.

Chef Roland Villar para Agenda Gourmet 2009 publicada pela Editora Idéia Pop.

