Fiori di pasta sfoglia alla crema

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 50 g cannella
- 3 tuorli
- 15 g di amido di mais
- 1 baccello di vaniglia
- 200 ml di latte
- 1 foglio di colla di pesce
- 300ml di panna fresca da montare
- q.b. frutti di bosco

Preparazione

1. Srotolare la pasta sfoglia e spolverare con un mix di zucchero e cannella in modo che tutta la superficie ne sia ricoperta. Arrotolare la sfoglia su se stessa partendo dal lato lungo quindi dividere il rotolo che si verrà a formare in 5 cilindri tutti delle stesse dimensioni. Con l'aiuto di un coltello tagliare da ogni cilindro 5 fette larghe circa 5 mm senza però staccarle dal cilindro ovvero non affondare il coltello da parte a parte, ma lasciando qualche millimetro dal bordo in modo che le fette rimangano attaccate al cilindro. Girare ogni fetta del cilindro in modo da appoggiarla in modo trasversale sul piano di lavoro: si verranno a formare come dei petali. Disporre i fiori su una teglia ricoperta con carta forno. Cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti fino a quando la sfoglia sarà dorata e leggermente caramellata dallo zucchero che si sarà sciolto durante la cottura.

2. Nel frattempo preparare la crema pasticcera: in una ciotola mescolare con una frusta i tuorli con lo zucchero e l'amido. Stemperare il tutto con un cucchiaio di latte caldo quindi aggiungere il composto di uova e zucchero al resto del latte nel pentolino. Cuocere la crema per circa 5 minuti fino ad addensamento. Trasferire la crema in una ciotola gelata in modo che si raffreddi velocemente e rimanga bella lucida. Lasciare raffreddare completamente in frigorifero. Montare la panna con lo zucchero a velo. Unire la panna montata alla crema pasticcera, ormai fredda, effettuando movimenti delicati dal basso verso l'alto con una spatola. Trasferire in una sac a poche.

3. Decorare i fiori di pasta sfoglia con spuntoni di crema diplomatica e frutti di bosco a piacere.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	28.95 g

60

10 10

Energia	255.72 kcal
grassi	13.85 g
Fibra	3.15 g
Proteine	4.55 g
Grassi saturi	6.89 g
Sodio	119.74 mg
zuccheri	14.34 g