

MILLEFOGLIE DI PAN PEPATO E MOUSSE AL CIOCCOLATO

Una millefoglie di pan pepato croccante con una dolce e morbida mousse al cioccolato bianco e extra fondente decorato con la frutta secca e i lamponi per un dolce natalizio molto gustoso.



INGREDIENTI:

PAN PEPATO

160 gr Noci
160 gr fichi secchi
160 gr nocciole
160 gr uva passa
200 gr farina
200 gr miele
q.b. pepe
q.b. noce moscata

LE MOUSSE

250 gr Cioccolato bianco Emilia
250 gr Cioccolato fondente extra Emilia
500 gr panna liquida
400 gr panna montata



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
90 min



Porzioni
9

1

PROCEDIMENTO PER IL PAN PEPATO

Tritare grossolanamente le noci, le nocciole e i fichi secchi e mescolare in una ciotola d'acciaio, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare insieme fino ad ottenere due panetti. Cuocere in forno preriscaldato a 170° per circa 25/30 minuti. Una volta raffreddato tagliare delle sfoglie rettangolari molto sottili che userete come base per il millefoglie.

CONSIGLIO

Il piatto si può decorare con dei frutti di bosco o con delle scaglie di cioccolato bianco e fondente.

2

PROCEDIMENTO PER LE MOUSSE Scaldare la metà della panna liquida e versarla nel cioccolato bianco. Mescolare fino a quando il cioccolato non sarà ben sciolto, appena il cioccolato sarà tiepido aggiungere la metà della panna montata mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Ripetere la stessa operazione con il cioccolato extra fondente. Far



raffreddare le due mousses in frigorifero fino a quando non saranno lavorabili con la sac a poche da pasticciere.

- 3 Montare il dolce mettendo la mousse al cioccolato extra fondente sulla prima sfoglia di pan pepato, adagiarvi un'altra sfoglia e aggiungere la mousse al cioccolato bianco e decorare con quadretti di pan pepato.