

fresco

LE RICETTE DI FRESCO



Coni di sfoglia e crema Chantilly al Cointreau

*Una piccola delizia da servire dopo un pranzo. O dopo una cena. O per un tè.
O per metà mattina.... Insomma, le occasioni non mancheranno.
Una preparazione delicata di una bontà speciale.*

Per 12 coni:

Un rotolo di pasta sfoglia
rettangolare
Un po' di latte per lucidare

Per la crema:

250 ml. di panna fresca
3 tuorli
g. 100 zucchero
g. 20 amido di riso

g. 20 farina o
un pizzico di sale
un bicchierino di Cointreau

panna fresca ml. 200

zucchero a velo per
spolverare

Costo:



Difficoltà:



Coni di sfoglia e crema Chantilly al Cointreau

*Spennellate di acqua la pasta sfoglia e tagliatela in strisce da 2 centimetri.
Ungete leggermente i coni di metallo e, partendo dalla punta, avvolgetevi le strisce di pasta sfoglia, con la parte bagnata rivolta verso l'esterno.
Spennellate con poco latte per lucidare.*

 *Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 20 minuti.*

Cuocete in forno a 200°C per 15 minuti, o fino a quando saranno ben dorati.

 *Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 10 minuti.*

*Togliete i coni dai supporti di metallo.
Scaldare i 250 ml di panna. Nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero, l'amido di riso e la farina, in modo da miscelarli bene.
Versate la panna calda poco alla volta sulle uova, mescolando con cura.
Mettete nuovamente il composto nel tegame e, mescolando continuamente, fate addensare (occorreranno circa 15 minuti).*

 *Raffreddate in FRESCO, in una teglia bassa per 20 minuti.*

*Togliete la panna lavoratela un po' aggiungendo il cointreau in modo da renderla un po' più morbida. Montate la panna restante, unitela delicatamente alla crema.
Mettete in una tasca da pasticciere.*

 *Raffreddate in FRESCO, per 20 minuti in modo che torni nuovamente compatta.*

Farcite i coni con la crema e cospargeteli con lo zucchero a velo.



www.frescoclub.com