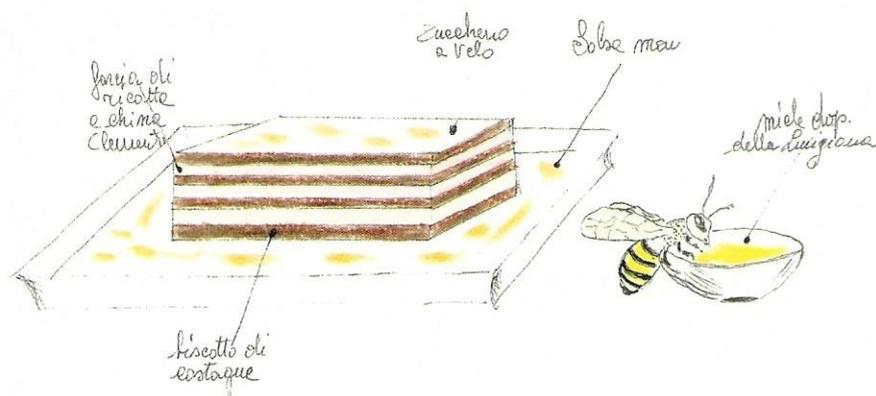


Millefoglie di castagne, ricotta, miele e Elixir di china Clementi



Che piacere aver creato questo buon dolce che parla di territorio, oltre che la farina di castagne, il miele e la ricotta ho inserito la China del Dott. Clementi, una tradizione che la famiglia Clementi nella loro farmacia manda avanti da tre generazioni con professionalità e passione.

Preparazione per 10 porzioni:

Per il biscotto:

burro	120 g
zucchero	210 g
tuorli d'uovo	n° 8
albumi	n° 8
farina di castagne	75 g
farina 0	30 g
un pizzico di sale	
cioccolato fondente	300 g

In una planetaria montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli.

Montare gli albumi e aggiungerli con delicatezza all'impasto insieme alle due farine setacciate e il pizzico di sale. Su due teglie rettangolari 30 x 40, ricoperte di carta da forno, si stende l'impasto circa mezzo centimetro di altezza.

Far cuocere in forno a 190° per circa 10 minuti.

Sformare il biscotto e farlo raffreddare.

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e glassare il biscotto, farlo raffreddare in frigorifero.

Per la farcia:

Ricotta vacina	400 g
Zucchero a velo	100 g
panna fresca	125 g
vaniglia	n° 1

Passare la ricotta a un setaccio con lo zucchero a velo in un recipiente, raccogliere il composto e aggiungere i semi di vaniglia.

Montare la panna e incorporarla alla ricotta.

Per la bagna al miele:

Si prepara in un recipiente 3 cucchiari di miele con tre cucchiari di china clementi.

Per la salsa mou:

miele di acacia 150 g

panna fresca 150 g

In un polsonetto si fa caramellare il miele poi si aggiunge la panna si fa bollire e si lascia riposare in caldo.

Assemblaggio del dolce:

Ci vogliono dei stampi quadrati per mono porzioni.

Si taglia il biscotto della grandezza degli stampi ne occorrono 4 per porzione.

Si mette un primo pezzo di biscotto in fondo allo stampo con sopra il cioccolato, si mette un primo strato di farcia si ricopre con il biscotto con il cioccolato verso la ricotta, e con un cucchiaino si bagna leggermente. si continua l'operazione e si finisce con il biscotto con sopra il cioccolato.

Si serve sfornato con sopra zucchero a velo e intorno la salsa mou.