

## Sbriciolata alla crema chantilly, nutella e granella di pistacchi

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Aprile 2021 12:41 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Aprile 2021 12:46

---



La crema chantilly è, secondo la tradizione francese, composta da panna montata e zucchero a velo, aromatizzata alla vaniglia; è utilizzata per farcire e decorare dolci. In Italia invece il termine viene usato per indicare la panna montata amalgamata con la crema pasticcera. Sarebbe più corretto chiamarla crema diplomatica o chantilly all'italiana.

## Sbriciolata alla crema chantilly, nutella e granella di pistacchi

Scritto da Administrator

Lunedì 12 Aprile 2021 12:41 - Ultimo aggiornamento Lunedì 12 Aprile 2021 12:46

---

Per la crema chantilly:

500 ml di latte, una bacca di vaniglia o buccia di limone, 80 gr di tuorli, 40 gr amido di mais, 120 g di zucchero

Preparate la crema pasticcera: in una ciotola sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais, aggiungete a filo il latte fatto precedentemente scaldare con i semini della bacca di vaniglia o in alternativa con la scorza di limone.

Rimettete il tutto nella casseruola continuando a mescolare su fiamma moderata e fate addensare. Lasciatela raffreddare ricoprendo con la pellicola a contatto della crema.

in una ciotola montate la panna con le fruste elettriche o con la planetaria e incorporatela alla crema pasticciera sempre girando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare.

Per la sbriciolata di millefoglie:

1 rotolo di pasta sfoglia: srotolate la sfoglia sulla sua carta da forno e adagiatela su una placca da forno, cospargete con zucchero a velo e fate cuocere in forno già caldo a 185° per circa 15 minuti o comunque fino a doratura.

Per assemblare il dolce prendete delle ciotoline e mettete sul fondo la crema, aggiungete granella di pistacchi, la sfoglia che avrete spezzettato e a filo la Nutella.

Potete utilizzare quello che più vi piace: gocce di cioccolato, lamelle di mandorle, frutti di bosco ecc.