



## MILLEFOGLIE DI CHIACCHIERE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

**Per le chiacchiere:** 120 g di farina 00; 10 g di burro; 10 g di zucchero a velo; 1 uovo; 1 cucchiaino di bicarbonato; 1 arancia; 1 cucchiaino di *Vodka*; 500 ml di olio di semi di arachidi; sale.  
**Per la crema diplomatica:** 2 uova; 4 cucchiai di zucchero; 500 ml di latte; 250 ml di panna fresca; 2 cucchiai di amido di mais; 1 cucchiaino di amido di riso; 5-6 gocce di essenza di vaniglia.

### PREPARAZIONE

✓ Portate a bollore il latte in un pentolino; mescolate le uova con gli amidi e lo zucchero, poi versate a filo il latte bollente e la vaniglia, mescolando continuamente. Rimettete la crema sul fuoco, al minimo, e fate addensare, continuando a mescolare. Quando la crema è soda, toglietela dal fuoco e fatela raffreddare bene. Incorporate delicatamente alla crema la panna montata a neve e mettetela in frigo.

✓ Impastate la farina con il burro, ammorbidito e fatto a fiocchetti, lo zucchero a velo, l'uovo sbattuto, il bicarbonato e la scorza dell'arancia grattugiata. Aggiungete un pizzico di sale e la *Vodka*. Lavorate per una decina di minuti, finché non otterrete un impasto liscio e non appiccicoso. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per circa 30 minuti.

✓ Stendete l'impasto e ricavate 8 rettangoli di circa 15 cm di lunghezza e 10 cm di larghezza. Friggeteli nell'olio di semi di arachide ben caldo per 1 o 2 minuti, finché non saranno diventati dorati, poi appoggiateli su un foglio di carta assorbente da cucina per scolare l'olio in eccesso.

✓ Preparate i due millefoglie, sovrapponendo 4 sfoglie di chiacchiere intervallate con la crema diplomatica. Decorate la superficie con una spolverizzata di zucchero a velo e qualche codina di zucchero colorata.

## NOTIZIE DAL MERCATO

### MATRIMONIO ITALIANO TRA NAPOLI E TORINO

Matrimonio dolce sull'asse Torino-Napoli. L'Italiana Confetti, azienda partenopea leader in Europa nella produzione di confetti, ha incontrato il cioccolato di Caffarel, realtà industriale con quasi 200 anni di vita, famosa per aver inventato il Gianduiotto, ed è nata la nuova linea



Confetto Maxtris con cioccolato Caffarel, proposta in diverse varianti e colori, che sarà per la prima volta disponibile anche in pasticcerie e negozi specializzati in dolci. **La produzione dei confetti Maxtris, circa 4 milioni al giorno, è quasi totalmente priva di glutine e, in alcune tipologie, senza lattosio, senza zucchero e per vegani.**

### NUTELLA: PRIMA LA SPALMI, POI BATTE L'ORA

Alzi la mano chi non ha in casa un bicchiere della Nutella! Ecco, l'idea di un contenitore della inimitabile crema di nocciola che venisse utilizzato per altri fini ha rappresentato la prima volta di Nutella nel riciclo creativo, il cosiddetto *upcycling*. E dal bicchiere da 200 grammi il brand più famoso di Ferrero prova ad andare addirittura oltre e a cimentarsi con gli oggetti di design, in collaborazione con un altro nome famoso del made in Italy, Alessi. Il tappo della Nutella dei formati da 800 e 950 grammi, una volta fatta anche l'ultima spalmata di crema, si trasforma in un orologio e il vasetto diventa un oggetto di design da esibire. Nutella Clock Alessi sarà disponibile solo fino al 4 marzo, in premio per chi acquisterà due vasetti a scelta tra quelli da 800 o da 950 grammi.



### IL VINO

#### IL CALICE GIUSTO PER CARNEVALE

Vino dalla spiccata morbidezza, il **Rosé Demi Sec Franciacorta docg La Montina**, ottenuto da uve Pinot Nero al 60% e nato quasi per caso, ha spuma briosa e armonica, sapore di piccoli frutti rossi di bosco, gusto fresco e fine dato dallo Chardonnay (12,5%, € 20). **S. L.**



### L'EVENTO

#### CIOCCOLATO IN MOSTRA

Torna per la terza volta a Milano dal 15 al 18 febbraio il **Salon du Chocolat**, l'incontro con i più grandi artigiani, cuochi e pasticceri italiani e internazionali, edizione italiana della nota manifestazione dedicata al cioccolato nata a Parigi nel 1995.

