

MILFULLS de GERDS o MADUIXES (pasta de full caramel·litzada)

Nota: Per fer-ho fàcil podem utilitzar una massa de pasta de full comprada al supermercat.

	<u>Ingredients</u>
1	massa de pasta de full rectangular
500 grs	gerds o maduixes
	<u>Per caramelitzar la pasta de full</u>
150 grs	sucre llustre
1/2 cullerada	mantega per a la safata del forn
50 grs	farina per a la superfície de treball
	<u>Per a la crema musselina del farciment</u>
125 grs	mantega pomada
250 ml	llet sencera
25 grs	midó de blat de moro (Maizena)
75 grs	sucre granulat
2	rovells d'ou
1	beina de vainilla
	<u>Material necessari</u>
2	safates planes de forn (safates planes de les que gairebé no tenen vores)



Elaboració:

Primera cocció de la pasta de full

- Preescalfar el forn a 170 °C.
- Engreixar amb mantega la “**cara exterior**” d’una safata plana de forn.
- Posar-hi un paper de forn i pressionar amb la mà de manera que quedi fixada i no es bellugui.
- Enfarinar el marbre de treball i estendre la massa fins a tenir una làmina de 2 mil·límetres de gruix com a màxim i de la mida de la safata del forn.
- Col·locar la massa sobre el paper de la “**cara exterior**” de la safata i tapar-la amb un altre paper de forn.
- Col·locar l’altra safata plana al damunt perquè faci pes i evitar que créixi massa durant la cocció.
- Baixar a 165°C i fornejar durant uns 40 minuts fins que la pasta de full agafi rigidesa i es torri lleugerament.
- Treure-la del forn i deixar-la refredar completament.
- Un cop sigui ben freda tallar la pasta de full en 3 rectangles iguals. Tallar amb suavitat amb un ganivet de serreta sense fer gens de força, només anar passant la serreta fins que es talli.

Caramel·litzar la pasta de full

- Preescalfar el forn a 240°C.
- Posar una capa fina i uniforme de sucre llustre amb un tamisador per sobre dels tres rectangles (un cop freds).

- Tornar-los a posar al forn i tenir-los-hi uns 2 o 3 minuts, sense deixar de vigilar, ja que el temps de fornejat és molt breu.
- Treure-la del forn quan veiem que es desfà el sucre.
- Deixar refredar i RESERVAR.

Fer una musselina de vainilla

Nota: Ho podem substituir per una crema o una meranga.

- Deixar que s'estovi la mantega.
- Tallar la beina de vainilla per la mitat longitudinalment i amb un ganivet rasquem la polpa interior.
- Escalfar la llet en un cassó junt amb la polpa de la vainilla i la beina i portar-la a ebullició.
- Retirar del foc quan arranca el bull, tapar el cassó i deixar-la reposar durat 15 minuts.
- En un bol gran deixatarem els rovells i el sucre fins que agafi una tonalitat blanquinosa.
- Afegir-hi el midó de blat de moro i RESERVAR.
- Treure la beina de vainilla del cassó de la llet i tornar-la a posar al foc fins que arranca el bull.
- Incorporar 1/3 de la llet al bol dels rovells i remenar-ho bé.
- Ara traspassem aquesta crema dels rovells al cassó on tenim la resta de la llet i ho tornem al foc baix fins que s'espesseixi sense deixar mai de remenar amb unes varetes. Rascar les vores del cassó amb una espàtula.
- Retirar la crema del foc quan vol arrencar el bull (però abans de que arranqui) i la deixem refredar 10 minuts.
- Passats els 10 minuts, (però encara calenta hi incorporem la meitat de la mantega. Remenar-ho bé.
- Traslladem la crema a una safata (perquè refredi més depressa que en un bol) i la tapem amb paper film a tocar de la crema perquè no faci un tel gruixut. RESERVAR
- Mentrestant netejar els gerds o les maduixes. Posar-les sobre paper de cuina perquè acabin de treure l'aigua.
- La crema que tenim reservada ha d'estar a temperatura ambient, si encara està calenta, posar-la 10 minuts a la nevera.
- Traslladar la crema a un bol gran i amb la batedora la barregem fins que quedi homogènia.
- Ara hi afegim l'altra meitat de la mantega pomada i ho barregem fins que ens quedi ben incorporada.
- Omplir una mànega pastissera amb una boquilla llisa.

Muntar el milfulls

- Esperar a muntar el milfulls fins a l'últim moment possible perquè no es remulli massa la pasta de full amb la crema.
- Posar crema sobre un dels rectangles amb la mànega pastisser sense arribar a les vores.
- Al voltant de la crema hi col·loquem una filera de gerds o maduixes tallades per la meitat.
- Tapar amb un 2º rectangle de pasta de full.
- Repetir la capa crema sobre del rectangle i col·loquem una filera de gerds o maduixes al voltant.
- Tapar amb el 3er rectangle de pasta de full.
- Fem una cobertura de crema tapant tant sols el centre de la pasta i posem uns gerds o maduixes senceres al mig.