

# “Milfulls amb crema de vainilla i magrana”



Marc Rodellas

Millor Xocolater d'Espanya 2010 i Millor Jove Artesà innovador de Catalunya 2011



## La recepta

Novembre

### ELABORACIÓ:

Agafeu una placa de full i talleu-la a tires d'uns 12 cm de llarg per 4 cm d'ample.

Col·loqueu-les en una safata de forn i poseu-hi a sobre una reixa o alguna altra cosa que pesi perquè durant la cocció no perdin la forma.

Poseu-les al forn a 200 graus C durant 20 minuts aproximadament

Reserveu-les per a l'emplantament.

### INGREDIENTS CREMA DE VAINILLA:

#### Grup 1

- 500 gr de llet
- 125 gr de sucre
- 1 tavella de vainilla natural

#### Grup 2

- 1 rovell d'ou
- 60 gr de midó
- 50 gr de llet

### ELABORACIÓ:

Feu una infusió amb el primer grup d'ingredients i després deixeu que arrenqui el bull. Tot seguit aboqueu-ho al grup 2 i amb l'ajuda d'una vareta treballeu la mescla fins que s'espesseixi.

Reserveu-ho a la nevera per a muntar el plat.

### MUNTATGE DEL PLAT:

Disposeu la placa de full al plat. Amb una mànega de pastisseria apliqueu la crema sobre el full.

Poseu-hi alguna petita decoració de xocolata i per acabar deixeu caure la grana de la magrana en forma de pluja per sobre el milfulls deixant que caigui de manera irregular i desordenada, sobre el milfulls i sobre el plat.

Observació: una vegada desgranada la magrana, retireu els grans més blanquinosos i deixeu els més vermells per realçar i potenciar les qualitats del fruit. També és important deixar la grana sobre paper absorbent, per restar l'excés d'aigua i evitar que mulli el plat.



Elaboració: 30 mins / 4 persones

*És temps de magranes!*