

Le Millefeuille Glacé

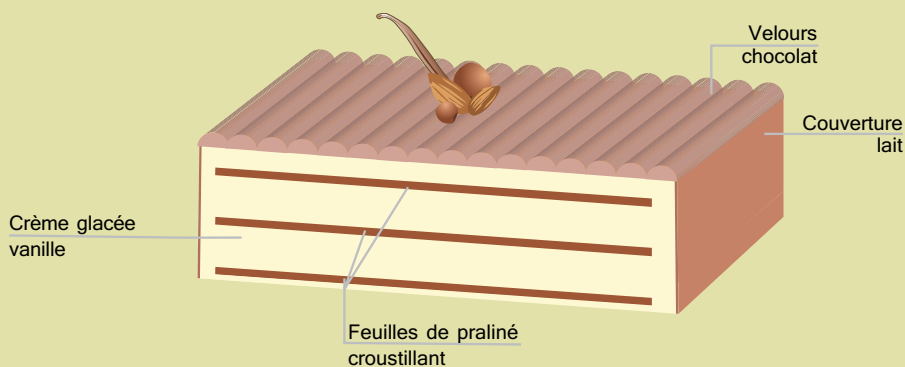


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04.76.87.87.94

Recette pour les entremets
H 35 mm - 2x160 mm - 3x180 mm
et 3x200 mm

Composition :

- Crème glacée vanille
- Feuilles de praliné croustillant
- Couverture lait
- Velours chocolat



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Crème Glacée Vanille

- 1,7 L de lait entier
- 115 g de lait écrémé en poudre
- 500 g de crème DISGROUP
- 3 gousses de vanille
- 350 g de jaunes d'œufs
- 420 g de sucre
- 120 g de glucose atomisé
- 10 g de stabilisateur
- 6 g d'émulsifiant

Praliné Croustillant (2 plaques)

- 100 g de beurre de cacao
- 100 g de couverture Reno lait
- 1 kg de praliné DISGROUP
- 350 g de pailleté DISGROUP

Astuces du Chef

Fabriquer une crème anglaise et laisser mûrir 24 heures au réfrigérateur.
Turbiner et utiliser aussitôt.

Fondre le beurre de cacao et la couverture de lait.
Mélanger au praliné et ajouter le pailleté.
Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier cuisson à 2 mm et laisser prendre au froid.

Montage des entremets

Étaler 450 g de couverture lait à point sur une feuille papier guitare et détailler à l'aide d'une roulette multicoûpe des rectangles de 3x4 cm. Détailler des disques croustillants de tailles inférieures aux cercles. Placer les disques de croustillants intercalés de crème glacée vanille. Passer le peigne sur l'entremets et surgeler. Pistoler le dessus avant de coller autour des plaquette de couverture lait avec de la couverture chaude.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr