

Le Millefeuille

Composition

- Millefeuille Classique
- Millefeuille Passion
- Millefeuille Chocolat
- Millefeuille Pommes/Caramel

Feuilletage inversé

Beurre malaxé :

1 kg de beurre tourage Disgroup

300 g de farine Disgroup T 45

Détrempe :

1 kg de farine Disgroup T 45

30 g de sel

480 g d'eau froide

20 g de vinaigre blanc

350 g de beurre d'incorporation
Disgroup (fondu froid)

Travailler le beurre tourage avec les 300 g de farine à la feuille au batteur de façon à ce qu'ils se mélangent bien. Mettre en forme rectangulaire et filmer pendant 1 heure au réfrigérateur. Pour la détrempe, mélanger tous les ingrédients en prenant soin de bien dissoudre le sel dans l'eau. Filmer et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur. Disposer la détrempe au centre du beurre malaxé puis donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 4 heures puis redonner 2 tours doubles. Laisser reposer à nouveau avant d'étaler à 2,5 mm. Piquer et laisser reposer.

Cuisson :

À 150° entre 2 plaques durant 35mn.

Ôtez la plaque pendant 10 mn.

Caramélisation :

À 220° 5 mn de chaque côté en parsemant de sucre semoule.



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery

Conseiller technique DISGROUP

Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Millefeuille Classique

Crème légère

400 g de crème pâtissière
2 feuilles de gélatine
200 g de crème Disgroup fouettée

Dissoudre les feuilles de gélatine dans la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Crème Chantilly au Mascarpone

280 g de crème Disgroup
120 g de mascarpone
1 gousse de vanille
50 g de sucre glace

Détendre le mascarpone avec un peu de crème puis ajouter le restant de crème, la vanille grattée et le sucre glace. Monter jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et onctueuse (attention à ne pas trop serrer cette crème).

Montage des Millefeuilles

Détailler 3 bandes de feuilletage caramélisé de 10 cm. Garnir de crème légère puis placer au réfrigérateur ½ heure avant de détailler des millefeuilles de 3,5 x 10 cm. Coucher chaque millefeuille avant de dresser dessus la crème chantilly en « lacet ».

Millefeuille Chocolat

Crèmeux Chocolat

125 g de crème
DISGROUP
125 g de lait
50 g de jaune d'œuf
25 g de sucre
150 g de couverture RENO 72%

Chauffer la crème avec le lait. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire cette crème anglaise et verser sur la couverture. Refroidir.

Chantilly Chocolat Lait

400 g de crème Disgroup
150 g de couverture Reno lait

Chauffer la crème puis la verser sur la couverture. Laisser mûrir 12 heures au réfrigérateur. Fouetter sans trop serrer.

Montage des Millefeuilles

Étaler une fine couche de couverture lait au point entre 2 feuilles de guitare. Au ¾ de la prise, empreinter en appuyant fortement de façon à détailler des rectangles de 3,5 x 10 cm. Placer entre 2 plaques au réfrigérateur. Détailler des rectangles de feuilletage caramélisé de 3,5 x 10 cm. Dresser des boules de chantilly chocolat au lait. Placer une plaquette de couverture lait. Dresser le crèmeux chocolat avant de placer un rectangle de feuilletage préalablement glacé au miroir chocolat. Décorer.

Millefeuille Passion

Biscuit Amande (1 feuille)

150 g de sucre glace
150 g de poudre d'amande
40 g de farine Disgroup T45
200 g d'œufs
130 g de blancs d'œufs
30 g de sucre

Monter le sucre glace, la poudre d'amande et la farine avec les œufs. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement les deux mélanges. Étaler sur 1 feuille de cuisson 60 x 40. Cuisson 10 minute environ à 190°.

Crèmeux passion

325 g de purée de fruit de la passion Disgroup
100 g de purée d'abricot Disgroup
40 g de poudre à crème Disgroup
150 g de sucre
1 gousse de vanille
2 feuilles de gélatine argent
40 g de beurre de cacao
350 g de crème fouettée Disgroup

Faire chauffer les 2 purées de fruit et la vanille à la casserole. Mélanger à sec le sucre avec la poudre à crème. Cuire comme une crème Pâtissière. Ajouter le beurre de cacao et la gélatine. Refroidir. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Gelée de Passion

250 g de purée de fruit de la passion Disgroup
60 g de sucre
3 feuilles de gélatine argent

Chauffer au micro-onde 1/3 de purée avec le sucre puis dissoudre la gélatine. Puis verser sur le reste de purée.

Montage des Millefeuilles

Étaler la gelée passion en cadre entre 2 bandes de biscuit amande de 10 cm de large. Surgeler. Détailler des rectangles de 3,5 x 10 cm ainsi que des rectangles de feuilletage caramélisé. Dresser à la douille unie 3 longueurs de crème légère vanille. Positionner le biscuit/gelée de passion. Dresser le crèmeux passion avant de placer l'autre rectangle de feuilletage caramélisé. Décorer.

Millefeuille Pomme/Caramel

Crème légère

400 g de crème pâtissière
2 feuilles de gélatine
200 g de crème Disgroup

Dissoudre les feuilles de gélatine dans la crème pâtissière. Incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des Millefeuilles

Sur une plaque de feuilletage cru, étaler finement des pommes morceaux Disgroup. Cuire 40 mn à 165°. Après refroidissement, détailler 2 bandes de 10 cm de large. Dresser un filet de Toffe d'or caramel sur chaque bande (sur les pommes). Garnir de crème légère en superposant les 2 bandes. Placer une bande de feuilletage caramélisé dessus. Glacer avec du Mirror caramel. Détailler des petits gâteaux de 4 x 10 cm et décorer.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr