

Millefeuille Élégance

RECETTE POUR 24 MILLEFEUILLES

PÂTE FEUILLETÉE

- 1500 g Farine pâtissière T45 DISGROUP
- 250 g Eau
- 37 g Sel
- 250 g Beurre
- 400 g Eau froide
- 1000 g Beurre de tourage blanc 82 % M.G. DISGROUP

Faire bouillir les 250 g d'eau avec le sel et les 250 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine. Pétrir jusqu'au mélange complet. Débarrasser la détrempe dans un plastique au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre de tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures. Etaler la pâte à 2 mm puis piquer. Détailler 12 rectangles de 24 cm x 9 cm. Laisser reposer 2 heures avant de les placer dans les moules barre viennoiserie. Mettre une découpe de feuille cuisson avant de poser les tubes inox. Cuire 30 min à 160°. Ôter le tube et la feuille de cuisson puis remettre 10 min à 160°.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 600 g Lait entier
- 1 Gousse de vanille SIGNATURE
- 140 g Jaune d'œuf liquide pasteurisé DISGROUP
- 180 g Sucre
- 60 g Poudre à crème DISGROUP
- 60 g Beurre
- 8 g Gélatine Or DISGROUP
- 48 g Eau
- 500 g ... Crème UHT 35 % M.G. DISGROUP

Faire bouillir le lait en infusant la gousse de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire la crème pâtissière. Ajouter le beurre avant de refroidir. Travailler cette crème et ajouter la gélatine réhydratée puis la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

CARAMEL NOISETTE

- 100 g Sirop de glucose DISGROUP
- 125 g Sucre
- 250 g Crème UHT 35 % M.G. DISGROUP
- 250 g Pâte de noisette IRCA
- 4 g Gélatine Or DISGROUP
- 24 g Eau

Fondre le glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec la crème chaude. Recuire à 103°C. Ajouter la pâte de noisette puis la gélatine.



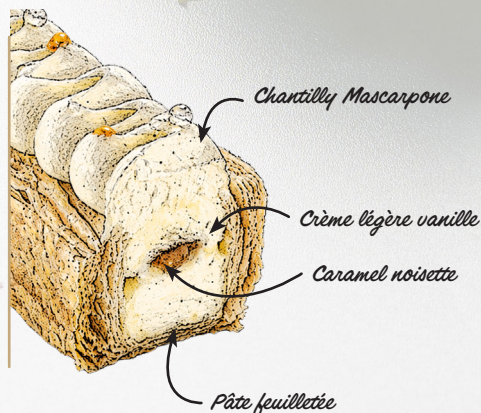
CHANTILLY MASCARPONE

- 450 g Crème UHT 35 % M.G. DISGROUP
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 45 g Lebboline
- 150 g Mascarpone

Détendre le mascarpone et le sucre inverti dans une partie de la crème liquide. Ajouter la vanille et le reste de crème puis foisonner souple.

MONTAGE :

Parer les bandes de pâte feuilletée et les couper en 2. Dresser de la crème légère vanille sur le fond feuilleté. Pocher un filet de caramel au centre et recouvrir de crème légère. Sur chaque millefeuille, pocher un lacet de crème chantilly avec la douille spéciale spirale. Décorer.



@Marc Hemery



Fiche Recette