

Mille-feuilles Pistache moderne

avec pâte filo et compote de griottes



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces

N° RECETTE PG20350

Compote de griottes

640 g griottes congelées égouttées
220 g jus de griotte
60 g inuline HSI
60 g sirop de glucose DE 41-46
125 g sucre
10 g pectine NH
50 g Préparation gélatinée

Bien égoutter les cerises, chauffer le jus obtenu, l'inuline et le sirop de glucose à 80°C, mélanger le sucre et la pectine, ajouter et porter à ébullition avec les cerises bien pressées, ajouter la gélatine dissoute et réserver au frais.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre (200 Bloom)
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Crème vanille à la pistache

1000 g Crème vanille exquise
30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
80 g Pistacia Vera, Pâte à la pistache

Mélanger la crème vanille fraîchement cuite et encore chaude avec le beurre de cacao, émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant pendant env. 1 minute. Remplir des sachets sous vide et les souder, refroidir immédiatement à 4°C, stocker au réfrigérateur ou au congélateur. Fouetter à une température à cœur de 0 - 2°C pour obtenir une crème aérée. Chauffer légèrement le Pistacia Vera avec un peu de crème vanille et le mélanger jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis l'incorporer à la crème vanille fouettée à la fin.

Crème vanille exquise

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
8 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g) 1 pc/ graines
140 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
140 g sucre
60 g inuline HSI
60 g Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude
22 g gélatine en poudre (200 Bloom)
100 g eau

1200 g crème 35%

Porter à ébullition le lait, la première quantité de crème et la gousse de vanille grattée. Batre les jaunes d'œufs avec le sucre, l'inuline et la poudre pour crème vanille jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Faire gonfler la gélatine en poudre dans de l'eau froide pendant 10 minutes et la dissoudre. Verser un peu de liquide dans le mélange de jaunes d'œufs, mélanger, ajouter le reste du mélange lait/crème et porter ensemble à ébullition, ajouter la gélatine dissoute et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse, ajouter la deuxième quantité de crème liquide froide et homogénéiser à l'aide d'un mixeur-plongeant. Remplir des sachets sous vide et les souder, refroidir immédiatement à 4°C, stocker au réfrigérateur, placer 20 minutes au congélateur avant utilisation. Fouetter à une température à cœur de 0 - 2°C pour obtenir une crème aérée.

Conseil

Peut être conservé plusieurs jours dans un sachet scellé au congélateur, décongelé et battu si nécessaire à une température à cœur de 0 - 2°C.

Pour une mousseline, on peut ajouter 200 g de beurre battu ou OSA-intérieur battu pour 1 kg de crème vanille battue et 5 à 10 % de pâte aromatique, comme par exemple la Pistacia vera, pour l'aromatiser.

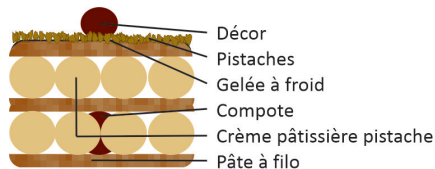
Le jaune d'œuf contient une enzyme, l'amylase, qui peut perturber le processus

Mille-feuilles Pistache moderne

avec pâte filo et compote de griottes

d'épaississement, ce qui donne une crème grêlée ou non liée. Une chaleur très élevée lors du processus de cuisson désactive l'enzyme, c'est pourquoi il faut toujours bien cuire la crème pour qu'elle soit parfaitement liée.

Montage



Mille-feuilles Pistache moderne

500 g pâte à filo

100 g beurre

30 g sucre

100 g Compote de griottes

700 g Crème vanille à la pistache

35 g griottes congelées

50 g gelée à froid

100 g pistaches , moulues

Pâte à filo

Étaler les feuilles de pâte filo, les badigeonner d'une fine couche de beurre fondu, les saupoudrer très légèrement de sucre. Répéter cette opération 3 fois, 4 feuilles au total, en appuyant bien à chaque fois ou en les roulant avec le rouleau à pâtisserie. Découper des rondelles de 7,5 cm de \varnothing et les badigeonner d'une fine couche de beurre.

Température de cuisson: 190°C, tirage ouvert

Temps de cuisson: env. 6 minutes

Finition

A l'aide d'une douille de 18, dresser la crème vanille pistache fouettée sur les ronds de pâte filo cuits, en forme de gouttes. Remplir le centre de compote de cerises. Poser le rond de pâte filo, dresser la crème vanille pistache sur tout le rond, badigeonner le rond de pâte filo de gelée froide et saupoudrer de pistaches moulues, poser, décorer avec une griotte entière.

PRODUITS FELCHLIN

CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DF18	Pistacia Vera, Pâte à la pistache
UE05	Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, Chaude

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Mille-feuilles Pistache moderne

avec pâte filo et compote de griottes



Numéro de recette : PG20350

Description : Mille-feuilles avec un noyau de griottes rafraîchissant enrobé d'une délicieuse crème vanille à la pistache

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	334
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1396
Prix de vente		Lipides	20.4 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	9.91 g
		Glucides	29.6 g
		dont sucre	8.69 g
		Protéines	6.18 g
		Sel	0.28 g

Composition :

Crème, farine de froment, eau, pistaches 9%, lait entier, beurre, griottes, sucre, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), jaune d'oeuf, beurre de cacao, inuline, jus de griottes, amidon de maïs, gélatine, sirop de glucose (glucose de blé), huile d'olive, vanille, sel, gélifiant (pectine), arôme, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État 15.04.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse