

Mille-feuilles praliné moderne

avec Caramel et Croquantine



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces

N° RECETTE PG20351

Pâte feuilletée au beurre pour tranches

550 g eau
1075 g farine blanche type 400
25 g sel
10 g vinaigre de vin blanc
1000 g beurre pour tourer

Pétrir tous les ingrédients sauf le beurre de tourage en une pâte élastique. Peser une pièce de 1600 g, laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Finition

Tourer avec le beurre ; 5 tours simples, entre chaque tour, au moins 1.5 h de repos au réfrigérateur.

Crème pâtissière chocolat praliné

1000 g Crème vanille exquise
30 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo
120 g Praline Paste 1:1, Masse
Praliné Noisette

Mélanger la crème vanille fraîchement cuite et encore chaude avec la couverture, 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 la masse pralinée avec un peu de crème vanille et la mélanger jusqu'à ce qu'elle soit lisse, puis l'incorporer à la crème vanille fouettée.

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. Batta 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

Mille-feuilles praliné moderne

avec Caramel et Croquantine

l'aromatiser.

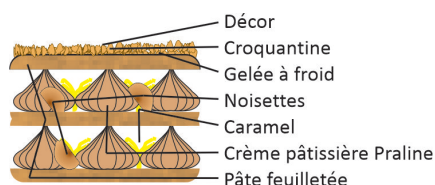
Le jaune d'œuf contient une enzyme, l'amylase, qui peut perturber le processus d'épaississement, ce qui donne une crème grêlée ou non liée. Une chaleur très élevée lors du processus de cuisson désactive l'enzyme, c'est pourquoi il faut toujours bien cuire la crème pour qu'elle soit parfaitement liée.

Caramel salé, apte à être dressé

870 g Caramel brûlé fleur de sel
125 g beurre
5 g fleur de sel

Cuire le caramel et la fleur de sel à 108°C, ajouter des cubes de beurre très froid et mélanger énergiquement, verser sur un film alimentaire et laisser refroidir.

Montage



Mille-feuilles praliné moderne

500 g Pâte feuilletée au beurre pour tranches

60 g sucre

800 g Crème pâtissière chocolat praliné

80 g Caramel salé, apte à être dressé

30 g Noisettes grillées, concassées

50 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine

100 g gelée à froid

0.5 g candurin doré

Pâte feuilletée

Étaler la pâte sur 1 1/2 mm, saupoudrer de sucre anglais, terminer l'abaissement à 1 1/2 mm, bien piquer avec la roulette à dents, sucrer à nouveau légèrement.

Découper un rectangle de 60 x 30 cm, recouvrir d'une natte Silpain et précuire.

Température de cuisson: 180°C; tirage ouvert

lester avec une plaque lourde et presser, terminer la cuisson.

Température de cuisson: 190°C; tirage ouvert

Encore chaud, couper trois carrés de 6.5 x 6.5 cm.

Finition

A l'aide d'une douille étoilée, dresser la crème vanille praliné sur les carrés de feuilleté cuits. Garnir les interstices de caramel. Parsemer de noisettes. Poser le deuxième feuilleté, dresser à nouveau la crème vanille praliné et décorer de caramel. Badigeonner le carré de feuilleté de gelée froide et parsemer de croquantine, saupoudrer très délicatement de poudre d'or.

PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
DC46	Praline Paste 1:1, Masse Praliné Noisette
HA20	Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
TM01	Caramel brûlé fleur de sel
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 praliné moderne

avec Caramel et Croquantine



Numéro de recette : PG20351

Description : Mille-feuilles avec crème pralinée aux noisettes, caramel salé recouvert de croustillant

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	362
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1515
Prix de vente		Lipides	25.17 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	13.43 g
		Glucides	29.23 g
		dont sucre	13.88 g
		Protéines	3.97 g
		Sel	0.38 g

Composition :

Crème, farine blanche, beurre, sucre, eau, **lait entier**, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), **noisettes, jaune d'oeuf, crème,** inuline, amidon de maïs, grués de cacao, **sirop de glucose (glucose de blé),** beurre de cacao, gélatine, sel alimentaire, huile de coco, vanille, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, **conservateur métabisulfite de potassium,** acide acétique), huile de colza, **poudre de lait écrémé,** support couleur (silicate aluminopotassique), colorants (dioxyde de titane, oxyde de fer), fleur de sel (sel marin), graisse butyrique, arôme, émulsifiant (lécithine de tournesol), **extrait de malt d'orge séché colorant,** colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, colorants (extrait de paprika), épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar

État

15.04.2025

Mille-feuilles praliné moderne

avec Caramel et Croquantine

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