

Mille-feuilles modern chocolat blanc

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 10 pièces

N° RECETTE PG20348

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.

Gelée de fraise et de citron vert

100 g sucre
6 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)
330 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
50 g jus de citron vert, frais
120 g sucre
60 g inuline HSI
20 g pectine NH

Laisser la première quantité de sucre avec le zeste pendant 1-2 heures. Chauffer à 40°C avec la purée et le jus, mélanger la deuxième quantité de sucre, l'inuline et la pectine et les verser en pluie, porter à ébullition, mettre au frais.

Crème pâtissière Chocolat Edelweiss 36%

1000 g Crème vanille exquise
150 g Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo

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.

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 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

Mille-feuilles modern chocolat blanc

Petits Gâteaux

soit parfaitement liée.

Montage



Mille-feuilles modern chocolat blanc

**400 g Pâte feuilletée au beurre
pour tranches**

**200 g Gelée de fraise et de citron
vert**

**350 g Crème pâtissière Chocolat
Edelweiss 36%**

100 g fraises fraîches

150 g framboises fraîches

100 g groseilles rouges fraîches

150 g mûres fraîches

20 g gelée à froid

Pâte feuilletée

Abaïsser à 2 mm, saupoudrer de sucre et abaisser à nouveau, couper des rectangles de 7 x 14 cm et congeler légèrement. Enduire de mélange beurre/ farine des plaques chenaux perforées de 5.2 cm de Ø, y déposer les rectangles, équivalent aux plaques à baguette. Poser sur la pâte feuilletée une lourde tige métallique de 4 cm de Ø beurrée et cuire.

Température de cuisson : 190°C

Cuisson : 20 minutes à tirage ouvert, retirer la tige métallique, terminer la cuisson env. 10 minutes.

Finition

Mélanger la gelée jusqu'à obtenir une consistance lisse et en dresser 20 g sur chaque pâte feuilletée à l'aide d'une douille ronde de 12. Battre la crème pâtissière chocolat jusqu'à obtenir une consistance légèrement crémeuse et dresser 35 g de chaque avec une douille ronde de 12 sur la gelée. Garnir de baies des bois fraîches et glacer avec de la gelée à froid.

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
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 modern chocolat blanc

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20348

Description : Mille-feuilles au chocolat et à la vanille avec gelée fruitée de fraises et de citron vert

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	230
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	963
Prix de vente		Lipides	14.93 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	8.71 g
		Glucides	19.6 g
		dont sucre	10.46 g
		Protéines	2.64 g
		Sel	0.31 g

Composition :

Fraises, **crème**, **farine blanche**, **beurre**, framboises, mûres, groseilles rouges, sucre, eau, **lait entier**, inuline, gelée (sirop de glucose, eau, sucre, fructose, gélifiant (pectine), acidifiant (acide citrique), agent conservateur (sorbate de potassium)), beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, citron vert, **lait entier en poudre**, amidon de maïs, gélifiant (pectine), sel alimentaire, **lait écrémé en poudre**, gélatine, zeste citron vert, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, **conservateur métabisulfite de potassium**, acide acétique), vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, extrait de vanille, 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

Felchlin
SWITZERLAND