

Mille-feuilles de saison

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE	18	pièces	N° RECETTE	PG20335
------------------	----	--------	------------	---------

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.

Joconde aux amandes et zestes de citron vert

180 g amandes blanches, moulues
60 g sucre glace
30 g sucre inverti
300 g oeufs frais
9 g zeste de citron vert (1 pc = 3g)
60 g farine blanche type 400
1 g sel
180 g blanc d'œuf frais
60 g inuline HSI
60 g sucre
90 g beurre

Mixer finement les amandes et le sucre en poudre dans le Robot Coupe, les battre en blanc crémeux avec le sucre inverti, les œufs, la farine, le sel et le zeste de citron vert dans le batteur électrique en 2e vitesse. Laisser gonfler les blancs d'œufs avec l'inuline pendant 10 minutes, les battre et les monter en neige crémeuse avec le sucre. Mélanger un peu de masse avec le beurre chaud et l'incorporer délicatement. Pour finir, incorporer délicatement les blancs en neige.

Gelée aux framboises

300 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
125 g sucre
80 g inuline HSI
10 g pectine NH
50 g sucre inverti
10 g jus de citron frais
375 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
50 g Préparation gélatinée

Chauffer la première quantité de purée à 40°C. Mélanger le sucre, l'inuline et la pectine et porter à bonne ébullition avec le sucre inverti, le jus de citron et la première purée, incorporer la masse gélatine dissoute, incorporer la deuxième froid quantité de purée et mélanger à l'aide d'un mixeur-plongeant jusqu'à obtention d'une émulsion lisse, remplir, 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 exquise

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
8 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g) 1 pc/ graines

Mille-feuilles de saison

Petits Gâteaux

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. Battre 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-plongeur. 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 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 soit parfaitement liée.

Crème vanille exquise légère

500 g lait 3.5%
500 g crème 35%
8 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g) 1 pc/ graines
120 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
1250 g crème 35%

Porter à ébullition le lait, la première quantité de crème et la gousse de vanille grattée. Battre 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-plongeur. 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.

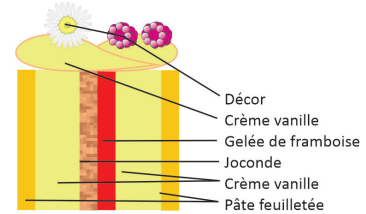
Conseil

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 pour 1 kg de crème vanille battue et 5 à 10 % de pâte aromatique, comme 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 soit parfaitement liée.

Montage



Mille-feuilles de saison

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

**330 g Joconde aux amandes et
zestes de citron vert**

330 g Gelée aux framboises

750 g Crème vanille exquise ou

750 g Crème vanille exquise légère

720 g Crème vanille exquise ou

720 g Crème vanille exquise légère

100 g framboises fraîches

50 g sucre anglais

**40 g Deco Roma, Masse
décorative blanc**

Pâte feuilletée

Étaler la pâte sur 2 1/4 mm, saupoudrer de sucre anglais, terminer l'abaissement à 2 mm, bien piquer avec la roulette à dents, sucrer à nouveau légèrement. Découper un rectangle de 64 x 28 cm, précuire.

Température de cuisson: 190°C doré
fin de cuisson caramélisée

Température de cuisson: 220 - 230°C

Encore chaud, couper deux bandes de 56 x 12 cm, diviser en largeur de 3 cm et prédécouper

Joconde

Verser la masse dans une natte flexipat 56 x 36 cm, cuire.

Température de cuisson: 220°C au four à air pulsé ou 240°C au four à sole.

Temps de cuisson: env. 6 min. au four à air pulsé

env. 8 min. au four à sole.

Découper trois bandes de joconde de 56 x 12 cm.

La recette de base (1000 g) donne trois bandes.

Gelée de framboise

Remplir un flexipan de 56 x 36 cm, bien taper, congeler, couper des bandes de 56 x 12 cm.

La recette de base (1000 g) donne trois bandes.

Mille-feuilles de saison

Petits Gâteaux

Finition

Placer la plaque de gelée de framboises congelée sur la Joconde, (peut être conservée au congélateur), couper en 3 bandes de 56 x 12 cm. Disposer les bandes de pâte feuilletée, battre légèrement la crème vanille et étaler uniformément 375 g de crème vanille sur chacune d'elles ou les dresser à l'aide d'une douille de 12. Poser le Joconde à la gelée de framboise sur la crème vanille, appuyer légèrement, étaler à nouveau 375 g de crème vanille, poser les bandes de pâte feuilletée, appuyer légèrement et congeler brièvement. Couper des pièces de 3 x 12 cm et les placer sur les côtés. Garnir chacune de 40 g de crème vanille fouettée crémeuse, douille St. Honoré de 20, décorer avec des framboises fraîches et des marguerites Deco Roma.

PRODUITS FELCHLIN

TM81	Deco Roma, Masse décorative blanc
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 de saison

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20335

Description : Mille-feuilles avec gelée fruitée de framboise et joconde aux amandes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	272
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1137
Prix de vente		Lipides	21.36 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.03 g
		Glucides	14.71 g
		dont sucre	11 g
		Protéines	3.9 g
		Sel	0.17 g

Composition :

Crème, lait entier, framboises, sucre, eau, beurre, farine blanche, jaune d'oeuf, inuline, oeufs, amidon de maïs, amandes, blanc d'oeuf, sucre inverti, gélatine, vanille, sirop de glucose froment, sel alimentaire, gélifiant (pectine), jus de citron, zeste citron vert, huile de palmiste, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, conservateur métabisulfite de potassium, acide acétique), épaississant (gomme adragante), colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène), sirop glucose atomisé, huile de palme, humectant (glycérine), épaississants (gomme de caroube et gomme guar), extrait de vanille Madagascar, acidifiant (acide citrique), vanilline

État 07.04.2025

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