

Mille-feuilles chocolat noir modern

avec framboise



QUANTITÉ RECETTE 14 pièces

N° RECETTE PG20349

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 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. Battre les jaunes d'œufs avec le

sucré, 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 soit parfaitement liée.

Crème pâtissière chocolat Maracaibo 65%

1000 g Crème vanille exquise
200 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé 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.

Gelée aux framboises

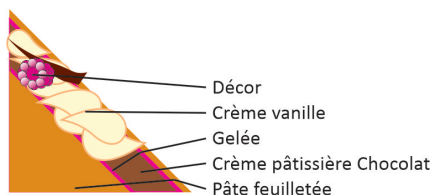
700 g purée de framboises sans sucres ajoutés, Boiron
220 g sucre
60 g inuline HSI
20 g pectine NH

Chauffer la purée à 40°C. Mélanger le sucre, l'inuline et la pectine et y verser en pluie, porter à ébullition et réserver au frais.

Mille-feuilles chocolat noir modern

avec framboise

Montage



PRODUITS FELCHLIN

CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé 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 chocolat noir modern

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

120 g sucre anglais

350 g Crème vanille exquise

**800 g Crème pâtissière chocolat
Maracaibo 65%**

330 g Gelée aux framboises

150 g framboises fraîches

**50 g Maracaibo Clasificado 65%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo**

60 g sucre pour caraméliser

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 avec une passoire. Découper un rectangle de 56 x 32 cm, recouvrir d'une natte silpain et précuire.

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

Température de cuisson: 220 - 230°C
Encore chaud, couper trois bandes de 50 x 9 cm.

Finition

Badigeonner l'intérieur de 2 bandes de feuilletée de gelée bien lisse. Dresser la crème vanille chocolat à l'aide d'une poche à douille de 9 mm. Poser les bandes de feuilletée, presser légèrement, dresser à nouveau la crème vanille chocolat à l'aide d'une poche à douille. Placer la bande de feuilletée dessus, presser légèrement, congeler brièvement, couper en carrés de 7 x 9 cm, caraméliser le sucre et le réduire en poudre fine, saupoudrer et caraméliser au chalumeau, couper la moitié en triangles, dresser et décorer la surface coupée avec de la crème fouettée à la vanille à l'aide d'une douille St Honoré, garnir de framboises et de feuilles de couverture.

Mille-feuilles chocolat noir modern

avec framboise



Numéro de recette : PG20349

Description : Mille-feuilles avec une fine crème au chocolat noir et une gelée de framboise fruitée

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	317
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1325
Prix de vente		Lipides	21.59 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	12.72 g
		Glucides	26.03 g
		dont sucre	16.18 g
		Protéines	3.35 g
		Sel	0.34 g

Composition :

Crème, framboises, sucre, **farine blanche**, **beurre**, eau, **lait entier**, grués de cacao, **jaune d'oeuf**, inuline, beurre de cacao, amidon de maïs, gélatine, sel alimentaire, gélifiant (pectine), vanille, vinaigre de vin blanc (vinaigre de vin blanc, **conservateur métabisulfite de potassium**, acide acétique), 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