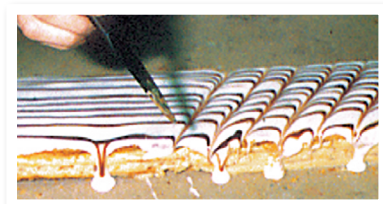


# MILLEFEUILLES

## Millefeuilles marbrés



Pour 12 petits millefeuilles traditionnels

Ingrédients	U	Feuilletage	Crème pâtissière	Finition
Farine	kg	0,300		
Sel	kg	0,007		
Eau	l	0,180		
Beurre	kg	0,250		
Lait	l		0,750	
Sucre	kg		0,150	
Poudre à crème	kg		0,075	
Œufs	P		3	
Vanille			Q.S.	
Abricotine				0,050
Fondant				0,150

### LE MATÉRIEL

- tamis
- casseroles
- poudrette
- plaque
- corne
- bassine inox
- rouleau pique-vite
- pinceau
- rouleau
- fouet
- papier cornet
- couteau de tour
- palette
- spatule
- ciseaux
- petit couteau
- couteau-scie

### Variantes

**Variante finition :** saupoudrer de sucre glace le dessus puis quadriller au fer chaud.

**Variantes garnitures :**

- *crème mousseline* : vanille, fraise, framboise...
- *crème bavaroise* aux fruits
- *crème Chantilly* parsemée de fruits frais (fraises, framboises...)
- *crème ganache*

**Gros millefeuille**

(2 x 6 personnes) : la technique est la même. La différence réside dans la forme du gâteau qui est constitué de 3 abaisses rondes de feuilletage.

Le marbrage sur le dessus se fait en « toile d'araignée ». Le pourtour est masqué d'amandes effilées ou hachées grillées.



## Millefeuilles crème diplomate



Pour 12 petits millefeuilles crème diplomate

Ingrédients	U	Feuilletage	Crème diplomate	Finition
Farine	kg	0,300		
Sel	kg	0,007		
Eau	l	0,180		
Beurre	kg	0,250		
Lait	l		0,250	
Sucre	kg		0,050	
Poudre à crème	kg		0,025	
Œufs	P		1	
Vanille			Q.S.	
Crème liquide			0,350	
Framboises	kg			0,200
Sucre glace	kg			0,030

## PROGRESSION Millefeuilles

### 1 Régler le four à 230 °C

### 2 Faire le feuilletage

(cf. Technique de base) ou donner 2 tours à des chutes de feuilletage.

#### Détrempe :

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau.
- Pétrir sans excès. Faire une boule. Laisser reposer au frais.

#### Tourage :

- Abaisser la pâte en carré puis envelopper le beurre d'épaisseur partout.
- 1<sup>er</sup> tour : fleurir. Allonger le pàton de 3 fois sa largeur. Plier en 3. Faire adhérer les plis au rouleau.
- 2<sup>e</sup> tour : tourner le pàton d'1/4 de tour. Allonger à nouveau. Plier en 3.
- Tours suivants : procéder de même. Laisser reposer au moins 20 min tous les 2 tours. Exécuter ainsi 6 tours.

### 3 Confectionner la crème

**pâtissière** (cf. Technique de base)

- Bouillir le lait. Vaniller.
- Mélanger à sec : sucre, poudre à crème. Ajouter les œufs. Mélanger.
- Verser le lait bouillant sur le mélange en remuant.
- Remettre le tout à bouillir deux minutes. Ne pas cesser de remuer.

### 4 Abaisser le millefeuilles

- Abaisser le pàton en un rectangle sensiblement de la dimension de la plaque 60 x 40, sur 2 mm d'épaisseur. Cette épaisseur très régulière évite les différences de cuisson. Aux endroits minces la pâte brûle, aux

endroits épais, la pâte n'est pas cuite et donc non croustillante.

- Enrouler l'abaisse obtenue autour du rouleau à pâtisserie et la dérouler sur la plaque à pâtisserie, mouillée et propre.
- Appuyer avec la main, pour ajuster et faire adhérer la pâte à la plaque.
- Découper le petit excédent de pâte avec le couteau ou avec le rouleau en passant sur les rebords de la plaque.
- Piquer soigneusement au rouleau pique-vite en faisant plusieurs passages. On peut le faire avec une fourchette.
- Laisser reposer au moins pendant 30 min, de préférence au réfrigérateur.

### 5 Cuire

- Enfourner à four chaud à 230 °C, pendant 20 min environ.
- Selon les fours, il est quelquefois nécessaire de retourner l'abaisse à mi-cuisson, pour obtenir une cuisson parfaite et un croustillant sur les deux faces.
- Dès la sortie du four, découper, avec un couteau-scie, l'abaisse en trois parties égales dans le sens de la longueur. Veiller à ne pas casser les bandes de feuilletage.
- Laisser refroidir sur une grille.

### 6 Garnir

- Choisir la plus jolie bande, à bords francs, généralement celle du milieu. La réserver pour le dessus.
- Lisser au fouet la crème pâtissière. En verser la moitié sur une première bande. La répartir sur toute la surface avec la palette.

- Poser, par dessus la deuxième bande et répartir le reste de crème pâtissière. Mettre, en la retournant, la 3<sup>e</sup> bande.
- Appuyer uniformément sur l'ensemble du millefeuille avec la plaque à pâtisserie, cela afin de rendre plus solidaire le feuilletage et la crème.
- Égaliser les bords en répartissant, avec la palette, la crème qui aurait débordé.

### 7 Marbrer

Le succès du marbrage dépend de sa rapidité d'exécution.

- Napper d'une fine couche d'abricotine bouillante. Lisser immédiatement à la palette.
- Préparer et chauffer les fondants blanc et chocolat. Ils seront légèrement plus chauds et plus liquides que pour le glaçage des éclairs.
- Réunir à côté de soi : palette, petit couteau, et le cornet en papier garni de fondant chocolat prêt à servir.
- Verser le fondant blanc, à point, sur le dessus et l'étaler vivement avec la palette.
- Tracer des traits parallèles, espacés de 1,5 cm, de fondant chocolat, sur toute la longueur.
- Saisir le petit couteau et rayer promptement et perpendiculairement d'abord dans un sens puis dans l'autre. Laisser refroidir.

### 8 Découper

- Enlever les bavures de fondant. Couper les entames.
- Découper en 12 tranches. Essuyer le couteau-scie après chaque découpe.
- Ranger les millefeuilles sur une grille.

## PROGRESSION Millefeuilles crème diplomate et framboises

### 1 Confectionner la crème diplomate

- Faire une crème pâtissière avec le lait, le sucre, la poudre à crème, l'œuf et la vanille.
- À froid, lisser la crème pâtissière. Fouetter la crème liquide et mélanger délicatement les deux crèmes.

### 2 Garnir à la crème diplomate

- Procéder exactement comme pour les millefeuilles garnis de crème pâtissière.
- Parsemer les framboises fraîches, lors du garnissage. Égaliser les côtés à la palette.

### 3 Finir – Découper

- Saupoudrer sans excès de sucre glace.
- Découper en 12 tranches. Essuyer le couteau-scie après chaque découpe.
- Ranger les millefeuilles sur une grille.

Retrouvez la recette sur [www.editions-delagrave.fr](http://www.editions-delagrave.fr) ou en scannant ce code avec votre smartphone

[www.lienmini.fr/fab8](http://www.lienmini.fr/fab8)

