

MILLEFEUILLE



ETAPE 1 : PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sel	5	0,9
Vinaigre blanc	2	0,3
Eau	125	21,5
Farine T65	250	43,0
Beurre de tourage	200	34,4
Total	582	100,0



PROCESSUS

- Dissoudre le sel et le vinaigre blanc dans l'eau, ajouter la farine et le beurre de tourage bien froid, et pétrir au crochet sans donner de corps.
- Abaisser en forme rectangulaire.
- Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.
- Donner 1 tour simple. Laisser reposer 10 minutes au réfrigérateur.
- Renouveler l'opération jusqu'à la réalisation de 5 tours simples.
- Réserver au réfrigérateur.

MILLEFEUILLE



ETAPE 2 : FAÇONNAGE ET CUISSON

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Sucre glace	50	100
Total	50	100



PROCESSUS

- Faire préchauffer le four à 180°C.
- Abaisser la pâte feuilletée à 2,5 mm d'épaisseur en un rectangle d'environ 40 x 50 cm.
- Piquer sur toute la surface et saupoudrer de sucre glace.
- Cuire le feuilletage, en le couvrant d'une plaque de cuisson, pendant environ 35 minutes à 180° C.
- A chaud, détailler 3 bandes de 12 x 40 cm.

MILLEFEUILLE



ETAPE 3 : CRÈME MOUSSELINE

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Lait	250	50,7
Vanille liquide	3	0,6
Yumgo JAUNE POUDRE	3	0,7
Eau (pour hydrater la poudre)	23	4,7
Huile de colza (pour hydrater la poudre)	3	0,7
Sucre	50	10,1
Fécule de maïs	20	4,1
Beurre	140	28,4
Total	493	100,0



PROCESSUS

- Faire chauffer le lait et la vanille liquide.
- Réhydrater Yumgo Jaune poudre en le mélangeant avec de l'eau et l'huile.
- Blanchir Yumgo Jaune réhydraté avec le sucre puis ajouter la fécule de maïs et mélanger.
- Ajouter une partie du lait chaud sur le mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole avec le reste du lait et porter à ébullition pendant 1 min.
- Laissez-la bouillir pendant 1 minute, puis laissez refroidir la crème.
- Une fois refroidie, fouettez-la à nouveau à l'aide d'un fouet.
- Dans un autre bol, crèmez le beurre. Ajoutez progressivement la crème au beurre.

MILLEFEUILLE



ETAPE 4 : MONTAGE ET FINITION

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Fondant blanc	300	85,7
Chocolat	50	14,3
Total	350	100,0



PROCESSUS

- A l'aide d'une douille unie de 10 mm, pocher régulièrement la crème mousseline lissée sur une bande de feuilletage.
- Ajouter une seconde bande de feuilletage et renouveler l'opération.
- Ajouter pour finir la dernière bande de feuilletage.
- Faire prendre au réfrigérateur.
- Chauffer le fondant à 32°C puis le détendre avec un peu d'eau si besoin.
- Glacer le millefeuille puis le marbrer à l'aide d'un cornet de chocolat noir fondu et de la pointe d'un couteau.
- Détailler 10 millefeuilles de 4 x 12 cm.



CONSEILS

- Le millefeuille est congelable.
- Pour une mousseline 100% végétale, utiliser du lait d'avoine.