

Le millefeuille



Personnes :

4-6



Préparation :

1h

Pâte feuilletée non comprise



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 6h



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 45-60 min.

Matériel spécifique

- Règles 2-3 mm
- Douille ronde 8-10 mm
- 2 x plaques de cuisson perforées
- 4 x écrous de 1 cm d'épaisseur

Liste des préparations

- ✓ Pâte feuilletée inversé
- ✓ Fondant
- ✓ Crème pâtissière



Les étapes

J - 2

🌀 Réalisation de la pâte feuilletée inversée

Réserver au réfrigérateur

-Se référer à la fiche de la pâte feuilletée pour plus d'infos-

Page **3&7**

J - 1

🌀 Réalisation du fondant

Réserver à température ambiante 8h minimum

Page **4**

🌀 Réalisation de la crème pâtissière

Réserver 4h minimum au réfrigérateur

Page **5**

🌀 Abaisse de la pâte feuilletée

Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Page **3**

Jour J

🌀 Cuisson de la pâte feuilletée puis découpe

170°C pendant 45-60 min.

Page **3**

🌀 Suite 1 - Crème pâtissière (détente 1 min)

Réserver 5 minutes au réfrigérateur

Page **5**

🌀 Suite 2 - Crème pâtissière (détente 1 min)

Réserver 1 heure au réfrigérateur (prête à être pochée)

Page **5**

🌀 Mise en température du fondant

Page **6**

🌀 Application du fondant

Réserver 1 heure au réfrigérateur

Page **6**

🌀 L'assemblage

Page **6**

La pâte feuilletée

Référez-vous à la fiche dédiée à la pâte feuilletée inversée.

Ingrédients

- ☑ 375 g de beurre de tourage ou AOP
- ☑ 150 g de farine T45
- ☑ 350 g de farine T55
- ☑ 115 g de beurre fondu
- ☑ 150 g d'eau
- ☑ 15 g de fleur de sel
- ☑ 1 càs de vinaigre blanc

- Abaisser la pâte sur 2-3 mm puis la transférer sur un papier cuisson et recouvrir d'un papier sulfurisé.
- Pour la cuisson, deux solutions s'offrent à vous :
En caramélisant ou non sa pâte !

Sans caramélisation

- Déposer la feuille de papier cuisson avec la pâte sur une plaque perforée. Disposer des écrous de 1 cm de hauteur aux 4 coins (ils permettent de garantir une épaisseur contrôlée et régulière de la pâte). Déposer une feuille de papier cuisson sur la pâte, une plaque et des poids pour éviter que la plaque ne se soulève.
- Enfourner (chaleur tournante) à 170°C pendant 45 à 60 minutes. Surveiller la cuisson toutes les 5 minutes à partir de 35 min. de cuisson.

Avec caramélisation

- Saupoudrer de sucre en poudre la pâte (si possible le dessous) avant cuisson et procéder ensuite comme pour la première méthode. Il est aussi possible de la caraméliser après cuisson. Mais je trouve le résultat moins convaincant. Après cuisson, caraméliser la pâte en saupoudrant du caramel réduit en poudre (voir page 4) et retour au four à 180°C pendant 1 à 2 minutes (le temps de faire fondre le caramel correctement).
- Une fois cuite, déposer la pâte sur une grille pour éviter la condensation et laisser refroidir pendant 20 minutes.
- Découper délicatement les bords à l'aide d'un couteau à pain puis découper des bandes de 10 cm de large.
- Détaillez des rectangles de 5 cm sur 10. Vous pouvez aussi vous aider d'un gabarit.



Ingrédients

- ☑ 25 g de sirop de glucose
- ☑ 75 g d'eau
- ☑ 225 g de sucre en poudre
- ☑ 1 càs de sirop de canne
- ☑ QS de cacao

Le fondant blanc

- o Il peut être préparé plusieurs mois à l'avance et conservé dans un endroit frais.
- o Il doit être préparé au moins 24h avant son utilisation.
- o Préparer un récipient avec des glaçons et de l'eau froide.
- o Dans une casserole, verser 25g de glucose, 225g de sucre en poudre et 75 g d'eau puis faire chauffer sur feu moyen en remuant régulièrement la casserole.
- o À 114°C, stopper la cuisson en posant la casserole dans le récipient d'eau glacée.
- o Attendre que le sirop soit à 75°C pour le verser dans le bol du robot.
- o Mélanger à l'aide de la feuille en augmentant progressivement la vitesse jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la vitesse maximum pendant 12-15 minutes. Le mélange doit blanchir et épaissir. Arrêter avant la solidification complète du sucre.
- o Fraiser le fondant avec une corne sur le plan de travail (c'est-à-dire malaxer-le pour qu'il devienne brillant et lisse) puis en faire une boule.
- o Filmer au contact et réserver dans une boîte hermétique à température ambiante.



Ingrédients

- ☑ 50 g de sucre en poudre

Le caramel

Il est utile si vous ne souhaitez pas utiliser de fondant !

- o Dans une casserole, verser 50 g de sucre en poudre et le faire fondre sur feu doux en versant en 4 fois pour faciliter la coloration.
- o Lorsque le sucre atteint une coloration ambrée, le déposer sur un tapis silicone et laisser durcir pendant 1 heure.
- o Concasser le caramel et le réduire en poudre à l'aide d'un mixeur.



La crème pâtissière

Ingrédients

- 500 g de lait entier
- 75 g de sucre en poudre
- 80 g de jaune d'œuf (x4-5)
- 25 g de farine T55
- 25 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 1 gousse de vanille
- 35 g de beurre
- 5 g de gélatine
- 30 g d'eau

- o Dans une casserole, verser 500 g de lait.
- o Ouvrir une gousse de vanille en deux et prélever l'intérieur à l'aide d'un couteau.
- o Faire chauffer le lait sur feu moyen jusqu'à frémissement puis stopper la cuisson et laisser infuser pendant 1 heure à couvert.
- o Dans un ramequin, préparer 5 g de gélatine et 30 g d'eau puis réserver au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- o Dans un cul-de-poule, préparer 4 jaunes d'œufs avec 75 g de sucre en poudre et faire blanchir.
- o Ajouter 25 g de farine et 25 g de poudre à crème puis mélanger de façon homogène.
- o Réserver 35 g de beurre coupé en dés au congélateur le temps de faire la crème pâtissière.
- o Faire réchauffer le lait à feu moyen. Lorsque le lait bout, en verser lentement la moitié sur les jaunes et mélanger à l'aide du fouet pour que le mélange soit homogène. Reverser le tout sur le restant de lait en train de bouillir.
- o Stopper la cuisson puis hors du feu, continuer à mélanger à l'aide du fouet jusqu'à ce que la crème épaississe. Remettre sur feu moyen. Dès que la crème fait des bulles, mélanger sans cesse pendant 2 minutes. La crème doit être bien ferme au début puis peu à peu se liquéfier.
- o Hors du feu, ajouter la gélatine et fouetter à nouveau. Puis ajouter le beurre congelé et fouetter encore.
- o Débarrasser la crème dans un plat et filmer au contact. Réserver au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
- o Placer le bol du robot au réfrigérateur pendant 4 heures également.
- o Fouetter la crème à l'aide du robot pour la détendre pendant 1 minute à pleine vitesse. Réserver pendant 5 minutes au réfrigérateur puis fouetter à nouveau pendant 1 minute à pleine vitesse.
- o Placer la crème dans une poche à douille (munie d'une douille ronde de 10 mm) et réserver pendant 1h au réfrigérateur.



Le montage

- Préparer le fondant en le faisant fondre au bain marie. > **Référence vidéo = 18:48**
- Ajouter du sirop de canne pour le détendre (pas plus de 3 %) et contrôler la température pour atteindre 32-33°C.
- Continuer de mélanger hors du feu.
- Ne jamais dépasser 37°C, température d'utilisation.



Pour le rainurage :

- Mélanger une cuillère à soupe de sirop de canne et du cacao. > **Référence vidéo = 21:16**
- Ajouter autant de cacao qu'il est nécessaire pour obtenir la même consistance que le fondant.
- Ensuite ajouter autant de fondant que vous avez de cette préparation au chocolat.
- Mélanger et mettre en cornet.



- Étaler rapidement à l'aide d'une spatule une fine couche de fondant sur la pâte feuilletée. > **Référence vidéo = 22:09**
- Tracer des lignes de fondant chocolat.
- À l'aide d'un cure-dent, créer des lignes perpendiculaires aux premières (en réalisant un aller-retour).
- Une fois le fondant durci (après 1h au réfrigérateur), découper les excédents.



- Déposer des lignes de crème pâtissière sur les deux autres pâtes feuilletées > **Référence vidéo = 23:25**
- Puis réaliser le millefeuille.
- À l'aide d'un couteau, lisser les bords pour avoir une belle finition.



❖ Pour la pâte feuilletée :

Opter de préférence pour une pâte feuillée inversée.

Vous aurez besoin de 500 g de pâte pour réaliser 6 parts individuelles de 5x10 cm ou 4 parts de 6x12 cm.

D'après le chef Conticini, l'épaisseur idéale après cuisson est de 11 mm.



❖ Pour le fondant :

Même si cela peut paraître assez simple à faire, il est possible que le fondant soit un peu granuleux, ce qui n'est pas génial. Pour éviter ce type de problème, il est possible de l'acheter déjà tout prêt, surtout que cela ne coûte vraiment pas cher.

Pour détendre le fondant, utiliser du sirop de canne ou un sirop tout simplement (surtout pas d'eau !). Si possible, ne pas ajouter plus de 3% de sirop par rapport au poids du fondant.

Il est également important de ne pas réchauffer le fondant à plus de 37°C (moyen mémo = température corporelle) afin qu'il puisse garder son brillant.