



Millefeuille Hokkaido

Recette imaginée par Maxime Guérin





Millefeuille Hokkaido

Recette originale de Maxime Guérin



Recette pour 60 pièces

FEUILLETAGE

940 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
310 g de farine T45 (environ 14% de protéines)
25 g de sel
125 g de **Beurre doux Lescure - AOP Charentes-Poitou**
25 g de vinaigre
500 g d'eau
1000 g de **Beurre Plaque Lescure - AOP Charentes-Poitou**

Mélanger au crochet les farines, le beurre, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

GARNITURE CREAM CHEESE CONCOMBRE

2500 g de Cream Cheese Soft Elle & Vire Professionnel®
10 g de zeste de citron vert
100 g de raifort
1200 g de concombre

A l'aide d'une cuillère parisienne, réaliser des billes de concombre puis découper le reste en brunoise. Dans la cuve d'un batteur, détendre le cream cheese soft à la feuille. Incorporer le raifort et le zeste de citron vert. Ajouter la brunoise de concombre délicatement.

FINITIONS

30 g de feuilles d'algue nori
QS de blanc d'œufs
2100 g de saumon fumé en tranches
QS d'aneth fraîche

CUISSON

Réaliser 5 tours simples en respectant les temps de repos. Etaler le feuilletage à 2 mm d'épaisseur et détailler 3 abaisses de 60 x 40 cm puis laisser reposer au réfrigérateur.

Couper aux ciseaux les feuilles d'algue nori en lamelles de 4 x 0,4 cm. A l'aide d'un pinceau, passer un côté du feuilletage au blanc d'œuf puis coller les lamelles de nori. Cuire sur Silpain® au four ventilé à 160°C pendant 40 minutes environ avec un papier cuisson et une grille sur le dessus. Laisser refroidir et détailler des rectangles 16 x 3 cm.

DRESSAGE

Dresser 40 g de garniture cream cheese concombre entre deux rectangles de feuilletage.

Finir chaque millefeuille avec :
35 g de saumon fumé en tranches
5 billes de concombre
3 brins d'aneth



@lescure_international

la maison de l'Excellence®



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY