

MILLE-FEUILLE SIGNATURE



RECETTE IMAGINÉE PAR KÉVIN ZWYGART



Mille-Feuille Signature

Recette imaginée par Kévin Zwygart



RECETTE POUR 60 PIÈCES

FEUILLETAGE À LA CRÈME

1500 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
30 g de sel
100 g d'eau
1000 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
1000 g de **Beurre Extra Sec Elle & Vire Professionnel®**

Dissoudre le sel dans l'eau. Mélanger au crochet la farine, l'eau salée et la crème au filet. Bouler, étaler en rectangle et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

CRÈME PÂTISSIÈRE

2075 g de lait
519 g de jaunes d'œufs
415 g de sucre
104 g de farine T55 (environ 11% de protéines)
104 g de poudre à crème

Réaliser une crème pâtissière de façon traditionnelle.

CRÈME DIPLOMATE VANILLÉE

1497 g de crème pâtissière
15 g de rhum brun (facultatif)
107 g de masse gélatine
26 g de extrait de vanille avec grains
855 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**

Lisser la crème pâtissière avec le rhum l'extrait de vanille puis incorporer la masse gélatine fondue. Monter et serrer la crème puis l'incorporer délicatement à la crème pâtissière.

MASSE GÉLATINE

15 g de gélatine en poudre 200 Bloom
92 g d'eau

Hydrater la gélatine dans l'eau froide pendant 20 minutes (minimum). Faire fondre au micro-ondes puis réserver au réfrigérateur.

OPALINE CARAMEL

335 g d'isomalt
270 g de sucre
326 g de sirop de glucose
70 g de nougat sec

Réaliser un caramel foncé avec tous les ingrédients. Couler sur un Silpat et laisser refroidir. Mixer au robot coupe. Conserver à l'abri de l'humidité dans une boîte.

CARAMEL CREAM CHEESE

209 g de **Crème Excellence 35% MG Elle & Vire Professionnel®**
51 g de lait
51 g de sirop de glucose (1)
111 g de sirop de glucose (2)
102 g de sucre
2,32 g de fleur de sel
84 g de **Beurre Doux de la Laiterie de Condé-sur-Vire Elle & Vire®**
139 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**

Chauffer la crème, le lait, le sirop de glucose (1). Réaliser un caramel brun avec le sirop de glucose (2) et le sucre (environ 195°C). Décuire avec la crème chaude. Recuire à 108°C. Ajouter la fleur de sel et le cream cheese. À 40°C ajouter le beurre et mixer. Réserver une nuit au réfrigérateur.

MONTAGE ET FINITIONS

Réaliser 5 tours simples avec le feuilletage en respectant les temps de repos. Étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler en abaisses de 60 x 40 cm (environ 850 g). Laisser reposer au moins 4 heures au réfrigérateur (optimum une nuit).

À l'aide d'un cutter, détailler des bandes de 20 cm de long (dans le sens des 60 cm puis détailler des rectangles de 3,5 cm de large (environ 30 g).

Cuire sur feuille de papier cuisson, entre deux plaques avec des cales de 2,5 cm de haut, au four ventilé à 170°C pendant 50 minutes environ ou au four à sol à 180°C pendant 1 heure environ.

À la sortie du four, couper 20 rectangles, en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau scie (pour laisser apparaître les alvéoles du feuilletage). Saupoudrer de poudre d'opaline les tranches (côté alvéoles) ainsi que les côtés des lingots feuilletés puis les caraméliser au four à 170°C pendant 10 minutes environ et laisser refroidir.

Retourner les lingots feuilletés caramélisés (côté plaque vers le haut). Percer 3 trous à l'aide d'une petite douille unie. Garnir chaque lingot de 20 g de crème pâtissière. Pocher 2 traits de crème diplomate vanillée à l'aide d'une douille unie de 14 mm (environ 40 g). À l'aide d'une douille de 8 mm, pocher un trait de caramel cream cheese vanille entre les deux traits de crème diplomate (environ 5 g). Décorer avec une tranche de feuilletage caramélisée sur le dessus.



www.elle-et-vire.com/pro/fr
Elle & Vire Professionnel France
@elleetvirepro_france

ACCÉDEZ À
+ DE 300 RECETTES !

En exclusivité dans votre
programme de fidélité

L'EXCELLENCE
& VOUS

J'en profite →

