



Millefeuille TROPÉZIENNE

PAR JEFFREY CAGNES

Une revisite moderne de la tropézienne, née d'un croissant de la veille retravaillé et caramélisé. Entre croustillant et légèreté, la pâte feuilletée levée révèle toute la richesse du beurre et la fraîcheur de la fleur d'oranger.

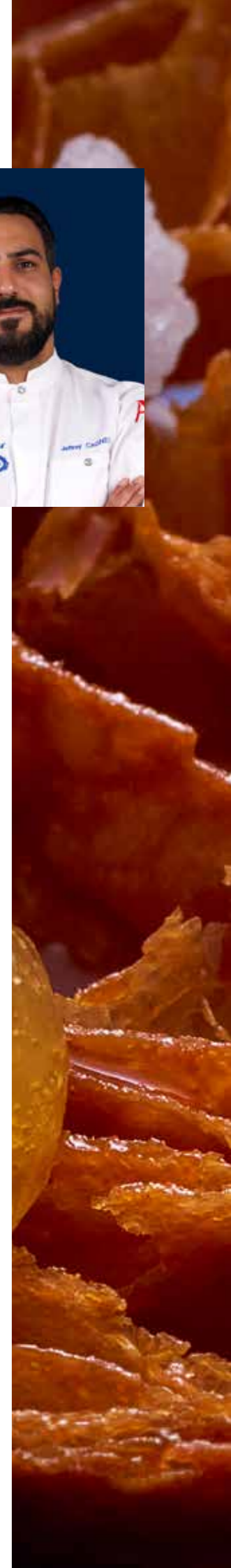
MON CONSEIL

Respecter le produit et prendre du plaisir à le transformer. La réussite vient du soin apporté à chaque étape : le tourage, la caramélisation et la cuisson. Le beurre Lescure révèle toute sa palette aromatique à la torréfaction et offre une texture à la fois croustillante et fondante.

MON INSPIRATION

Je voulais redonner vie au croissant, un produit noble, en lui offrant une nouvelle expression. Le retravailler en dessert, c'est une façon de sublimer son alvéolage et son goût de noisette. Entre croustillant et légèreté, c'est une pâtisserie régressive, pleine de plaisir et de modernité.

« Le beurre de tourage est l'accompagnateur d'une pâte. Il la sublime en s'insérant entre chaque interstice, apportant à la fois du goût et de la matière, pour un feuilletage d'exception. »



MILLEFEUILLE TROPÉZIENNE

par Jeffrey Cagnes

Pour 10 pièces



Réalisation

GANACHE MONTÉE VANILLE FLEUR D'ORANGER

500 g de Crème entière 35% Lescure¹
• 1 gousse de vanille • 225 g de chocolat blanc
• 43 g de masse gélatine • 400 g de Crème entière
35% Lescure² • 175 g de fleur d'oranger

Poids total: 1 343 g

Dans une casserole, faire bouillir la crème¹
et la gousse de vanille.

Une fois chaud, verser le tout sur le chocolat blanc
et la masse gélatine. Mixer.

Ajouter la crème froide² et la fleur d'oranger
avant de mixer.

CONFIT ORANGE VANILLE

200 g de purée de citron vert • 200 g de purée
d'orange • 1 gousse de vanille • 200 g de sucre
• 16 g de pectine NH

Poids total: 616 g

Chauffer la purée de citron vert
et d'orange avec la moitié du sucre.

Mélanger l'autre moitié du sucre
avec la pectine NH.

Verser en pluie le sucre/pectine dans la purée
chaude.

Cuire 2 minutes.

Mixer et faire figer.

Une fois bien froid mixer de nouveau
afin de lisser le tout.

OPALINE

400 g de sucre

Poids total: 400 g

Réaliser un caramel à sec très ambré.

Verser sur une feuille et une plaque
le plus finement possible.

Laisser refroidir.

Une fois froid, passer le tout au robot coupe
pour en extraire une fine poudre au tamis.

Répéter l'étape jusqu'à ne plus avoir
de morceaux de caramel.

CROISSANT

400 g de farine T45 • 9 g de sel
• 26 g de sucre • 30 g de vergeoise
• 20 g de miel • 20 g de levure de boulanger
• 50 g de Beurre rouleau Lescure - AOP Charentes-
Poitou • 9 g de lait ½ écrémé • 180 g d'eau
• 220 g de Beurre de tourage Lescure - AOP
Charentes-Poitou

Poids total: 964 g

Dans la cuve du robot muni du crochet,
émietter la levure, puis ajouter la farine.

Ajouter le sucre, la vergeoise, le sel, le miel,
le beurre pommade et l'eau.

Pétrir pendant 3 minutes en 1^{re} vitesse,
puis pendant 8 minutes en 2^e vitesse.

Étaler le pâton en lui donnant la forme
d'un rectangle.

Réserver au frais au minimum 1 heure.

Avec le rouleau à pâtisserie, abaisser le beurre
de tourage sur une feuille de papier sulfurisé
en lui donnant une forme carrée.

Laisser reposer pendant 1 heure au frais.

Sur un plan de travail fariné, poser la pâte
à croissant, puis placer dessus le carré de beurre,
et l'enchâsser dans la pâte, en veillant
à la régularité de l'assemblage.

Avec un cutter, entailler le pâton sur les côtés
avant de l'étaler dans la longueur, jusqu'à atteindre

une épaisseur de 7 mm. Puis donner un tour
double.

Avec le cutter, ouvrir le pâton sur les côtés
et laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Étaler ensuite le pâton dans la largeur jusqu'à
atteindre une épaisseur de 8 mm et donner
un tour double.

Ouvrir le pâton sur les côtés au cutter.

Réserver au réfrigérateur pendant environ
2 heures.

Étaler le pâton dans la largeur jusqu'à 60 cm
et ensuite la longueur à 3,75 mm.

Réaliser des croissants en coupant à 11 cm
sur 29 cm.

Rouler les croissants.

Mettre en pousse à température ambiante (18°C)
pendant 2h30.

Dorer et cuire 18 minutes à 170°C.

Une fois le croissant bien froid, couper
des tranches de 2 cm et les mettre sur une plaque.

Toaster les tranches de croissant 8 minutes à 170°C.

Une fois sorties du four, saupoudrer d'opaline
et mettre au four 4 minutes à 180°C.

Finition

Prendre une tranche de croissant et dresser
des petites boules de ganache montée
avec une douille unie de 60.

Remplir le centre de ganache montée.

Mettre la deuxième tranche sur le dessus.

Zester un peu d'orange.

Mettre le confit en petits points et mettre
des grains de sucre perlé.