

MILLE-FEUILLE REVISITÉ

FAÇON CRONUT

Quantité pour 12 pièces - Par Mathias Gautron

MILLEFEUILLE (VERSION CRONUT)

Lait entier	300 g
Eau	325 g
Farine T55	650 g
Farine T45	650 g
Sucre en poudre	30 g
Sel	10 g
Beurre froid coupé en dés	600 g

Mélanger les poudres sur le mélange eau-lait, au batteur muni du crochet puis ajouter les morceaux de beurre. Une fois que le liquide est quasiment absorbé, laissez la pâte reposer pendant 1 heure. Puis la déposer sur le plan de travail bien fariné. L'étaler de manière à former un rectangle d'environ 20 x 40 cm. Plier la pâte en trois tiers, et brosser l'excédent de farine, c'est le premier tour. Tourner ensuite la pâte de 90 degrés de sorte que les plis soient face à vous. Répéter le processus de laminage en pliant deux fois, ce qui donne un total de trois tours. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la déposer au réfrigérateur pendant 1 heure avant de redonner deux tours simples. Enfin étaler la pâte à 3 mm et détailler des cercles de 10 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Purecrem PatisFrance	225 g
Eau	500 g
Puratos Classic Vanille	8 g

Mélanger le tout au batteur à la feuille 4 minutes à vitesse moyenne.

BISCUIT JOCONDE (1 PLAQUE)

Patis'Joconde PatisFrance	500 g
Œufs	100 g
Eau	175 g

Mélanger les ingrédients au batteur avec le fouet pendant 6 minutes en vitesse rapide jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Coucher sur une feuille silicone et cuire à 220°C en four ventilé pendant 7 minutes. Détailler un disque de 10 cm de diamètre.

COMPOTÉE DE FRAMBOISE

Puratos Topfil Framboise	250 g
Gelée Dessert Bœuf PatisFrance	12 g

Chauffer une partie du Topfil à 60°C et incorporer la Gelée Dessert puis mélanger le tout.

GLAÇAGE

Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	150 g
Belcolade Origins Noir Arriba 66%	15 g

Tempérer le chocolat.

Réaliser un décor mille-feuille sur une bande de rhodoïd et un cerclage de 10 cm de diamètre avec ce décor.

MONTAGE

Cuire pendant 3 minutes les disques de mille-feuille avec une presse à panini. Saupoudrer les mille-feuilles de sucre glace et les mettre au four à 250°C pendant 30 secondes afin qu'ils soient caramélisés. Dresser la crème pâtissière dans des cercles de 10 cm de diamètre et déposer un disque de biscuit joconde et la compotée de framboise pour ensuite refermer le tout avec la crème pâtissière. Obturer ensuite de droite et à gauche avec les disques de mille-feuille et rajouter le cerclage façon mille-feuille en chocolat sur la crème.

