

Millefeuille Ami'Gel

Par : Sylvain LECOMTE – Démonstrateur

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte feuilletée		
Farine feuilletage PatisFrance	1000	Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
Eau	380	Mélanger les quatre premiers ingrédients.
Beurre	300	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse.
Puratos Mimetic Primeur	500	Réserver au réfrigérateur à plat sur des grilles pendant au moins 5 heures.
		Incorporer le Mimetic dans la détrempe. Donner 5 tours simples en laissant un temps de repos d'au moins 2 heures entre chaque tour.
		Cuire au four à sole à 220°C ou 180°C au four ventilé pendant 20 à 25 minutes.
TOTAL	2180	
Crème pâtissière		
Lait	1000	Mélanger l'Ami'Gel et le sucre dans une cuve puis ajouter les œufs et blanchir.
Ami'Gel PatisFrance	100	Verser une partie du lait bouillant dans la cuve et remuer.
Œufs	200	Transférer dans la casserole avec le reste du lait bouillant.
Jaunes d'œufs	40	Remuer pendant 1 min après l'ébullition.
Beurre	50	Refroidir la crème filmée à 4°C.
Puratos Classic Vanille	50	Battre à la feuille avant utilisation pendant 3 minutes maximum.
TOTAL	1440	

