

# Millefeuille Ami'Gel

Par : Sylvain LECOMTE – Démonstrateur

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte feuilletée</b>		
<b>Farine feuilletage PatisFrance</b>	1000	Faire fondre le beurre et laisser refroidir.
Eau	380	Mélanger les quatre premiers ingrédients.
Beurre	300	Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse.
<b>Puratos Mimetic Primeur</b>	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.
<b>TOTAL</b>	<b>2180</b>	
<b>Crème pâtissière</b>		
Lait	1000	Mélanger l'Ami'Gel et le sucre dans une cuve puis ajouter les œufs et blanchir.
<b>Ami'Gel PatisFrance</b>	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.
<b>Puratos Classic Vanille</b>	50	Battre à la feuille avant utilisation pendant 3 minutes maximum.
<b>TOTAL</b>	<b>1440</b>	

## Montage et finitions :

- Détailler 3 bandes de feuilletage de 11 cm de large.
- Pocher la crème pâtissière entre chaque couche de feuilletage. Vous pouvez ajouter du **Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance** pour encore plus de gourmandise
- Sur le dessus du millefeuille, réaliser des points de crème et créer une cavité. Pocher du **Praliné Collection Noisette Piémont IGP 62% PatisFrance**.

## Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---