

TRISTAN ROUSSELOT

MILLEFEUILLE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

Ingrédients

FEUILLETAGE INVERSÉ
94 g Farine T65
250 g Beurre de tourage
229 g Farine T65
66 g Beurre doux
10 g Sel
98 g Eau
3 g Vinaigre blanc

DÉCOR
150 g Sucre
50 g Sucre roux

CRÈME PÂTISSIÈRE - CAVIANI
240 g Lait entier, UHT
48 g Sucre
1 g Caviani - Prova Gourmet
19 g Jaune d'œuf
48 g Œuf Entier
19 g Amidon de maïs
24 g Beurre doux

CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE
382 g Crème pâtissière - Caviani
191 g Crème liquide 35% M.G.
27 g Masse gélatine

Préparation

FEUILLETAGE INVERSÉ
Dans la cuve d'un batteur munie d'une palette, mélanger la farine T65 et le beurre de tourage coupé en petits cubes. Lorsque le mélange est homogène, débarrasser sur plaque et filmer. Réserver une nuit au réfrigérateur. Dans une cuve munie d'une palette, sabler le deuxième poids de farine T65 avec le beurre coupé en petits cubes et le sel. Ajouter ensuite l'eau et le vinaigre blanc. Quand le mélange est homogène, étaler sur plaque et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, réaliser 3 tours doubles en laissant reposer 3 h entre chaque tour. Laisser reposer le pâton une nuit. Étaler la pâte à 2 mm et détendre les abaisses. Laisser reposer une heure au réfrigérateur puis détailler des rectangles de 3,5 cm par 14 cm. Mettre sur plaque avec une toile de cuisson et une grille par-dessus avec des cales de 1,5 cm de hauteur. Cuire 40 min à 170 °C four ventilé.

DÉCOR
Réaliser un caramel avec le sucre puis couler sur feuille et laisser refroidir, mixer pour en faire une poudre. Parsemer le rectangle de feuilletage de sucre roux pour recouvrir d'une fine couche de poudre de caramel à l'aide d'un petit tamis. Passer 1 min à 170 °C pour faire fondre le caramel. Refroidir.

CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE
Faire chauffer le lait. Dans un bol, fouetter le sucre semoule, les jaunes d'œufs, les œufs entiers et Caviani puis ajouter l'amidon de maïs. Verser le lait chaud et remettre à cuire en casserole, cuire au bouillon 3 min et hors du feu ajouter le beurre coupé en cubes. Refroidir rapidement avant utilisation.

CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE
Lisser la crème pâtissière Caviani. Faire fondre la masse gélatine et mélanger avec une partie de la crème pâtissière, puis mélanger au reste de la crème pâtissière. Monter la crème liquide à la texture ferme et mélanger l'ensemble. Mettre en poche munie d'une douille de 22. Pocher immédiatement sur un rectangle de feuilletage puis déposer le deuxième rectangle de feuilletage sur le dessus.

Les produits associés à cette recette

CAVIANI
Coeur de gousse

