

Travaux pratique de Pâtisserie

Millefeuille



Matières premières	Quantités	Progression
Lait	0.250	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan.
Poudre à flan	0.030	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.065	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux.
Beurre	0.065	Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
Fondant	0.200	<u>Montage de l'entremets</u>
Cacao pâte	0.010	Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué. Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques. Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche. Procéder à l'identique une deuxième fois. Masquer les bords. Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus. Préparer le cornet avec du chocolat fondu. Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité. Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage. Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet. A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbré régulier. Ebarber et décorer.

