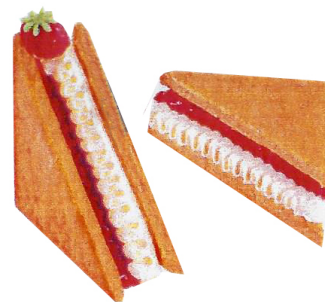


Millefeuille vanille fraise



Ingrédients

Poudre d'amande blanche	0.050
Sucre semoule	0.050
Jaune d'œuf	0.025
Œuf entier	0.040
Blanc d'œuf	0.085
Sucre semoule	0.030
Farine T65	0.040

Biscuit viennois

Procédé :

Au batteur au fouet, monter la poudre d'amande, le sucre semoule, les jaunes d'œufs et les œufs entiers.

Au batteur au fouet, monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule.

Mélanger délicatement les deux appareils.

Ajouter la fariner préalablement tamisée.

Étaler dans un cadre de 9 x 57 cm.

Faire cuire au four à sole à 220°C environ 7 minutes.

Laisser refroidir aussitôt sur grille.

Ingrédients

Gélatine en poudre 200 bloom	0.005
Eau	0.025
Crème pâtissière	0.280
Gousse de vanille	½
Crème liquide	0.140
Mascarpone	0.015

Crème légère vanille

Procédé :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide.

Lisser et tempérer la crème pâtissière.

Faire fondre la gélatine hydratée à 40°C environ.

Mélanger la gélatine fondue et la crème pâtissière.

Ajouter la vanille.

Au batteur, au fouet, monter la crème mousseuse avec le mascarpone.

Finir en incorporant délicatement la crème.

Ingrédients

Purée de fraise	0.610
Sucre semoule	0.075
Pectine NH	0.012

Compotée de fraise

Procédé :

Dans une casserole, faire chauffer la pulpe de fraise.

Ajouter progressivement le sucre et la pectine préalablement mélangés.

Porter à ébullition environ 1 minute.

Débarrasser. Filmer. Laisser refroidir.



Ingrédients

Crème UHT
Mascarpone
Sucre semoule

Crème chantilly

0.300
0.050
0.030

Procédé du millefeuille vanille/fraise :

Abaisser le feuilletage à 1.5 mm d'épaisseur en un rectangle de 32 x 42 cm.

Laisser détendre.

Détailler 12 carrés de 10 x 10 cm.

Découper chaque carré dans la diagonale pour obtenir des triangles rectangles isocèles de 10 cm de côté.

Faire cuire le feuilletage bridé à 1 cm d'épaisseur au four ventilé, à 175°C, environ 25 minutes.

Tamiser le dextrose sur le feuilletage cuit.

Faire caraméliser le feuilletage au four ventilé à 190°C, environ 5 minutes.

Laisser refroidir sur grille.

Couler 450 g de crème légère à la vanille dans un cadre de 9 x 57 cm.

Recouvrir avec le biscuit viennois.

Garnir avec 600 g de compotée de fraise.

Surgeler l'insert.

Découper dans l'insert des triangles isocèles de 8.5 cm de côté.

Coller l'insert sur le triangle de feuilletage caramélisé avec une pointe de chantilly.

Coller le second triangle de la même façon.

Dresser le produit à champ.

A l'aide d'une petite douille à saint Honoré, pocher la chantilly au mascarpone.

