



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Feuilletage ordinaire</u>
Sel	0.006	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau	0.110	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.190	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer. L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2 ^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5 ^e tour, repos. Allonger et détailler.
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
Poudre à flan	0.030	Incorporer la poudre à flan.
Beurre	0.065	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. 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 soft	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.