

Millefeuille pistaches et noisettes

Ingrédients pour 8 Personnes

Méthode d'élaboration

Préparation : Cuisson :

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Débuter une pâte feuilletée record Sabler le beurre avec la farine. Mettre le mélange en fontaine et incorporer l'eau et le sel. Mélanger sans trop travailler. Mettre la détrempe en boule, l'inciser en croix, la filmer et la réserver au frais. Apprêter le beurre de tourage en le tapant entre deux feuilles de papier et le façonner en carré (il doit avoir la même consistance que la détrempe). Abaisser celle-ci en croix, enfermer le beurre dans la détrempe. Donner trois tours doubles. Laisser reposer la pâte au frais 1 h.	Beurre	Kg	0.100		
	Farine	Kg	0.500		
	Eau	Kg	0.250		
	Sel	Kg	0.010		
	Margarine feuilletage	Kg	0.300		
2/ Réaliser la crème diplomate à la pistache Réaliser une crème pâtissière. Sortir du feu, incorporer la gélatine trempée et pressée. Dans une calotte, délayer au fouet la pâte de pistache en lui incorporant progressivement la crème pâtissière chaude. Tamponner et laisser refroidir modérément la crème (la tempérer).	Lait	L	0.250		
	Œuf jaune	Pièce	2		
	Sucre Vanille	Kg	0.070		
	Maïzena	Kg	0.025		
	Gélatine	Feuille	1		
	Pâte à pistache	Kg	0.100		
	Beurre	Kg	0.020		
3/ Terminer, abaisser et cuire le feuilletage Donner un tour simple au pàton et l'abaisser sur une épaisseur de 3 mm aux mêmes dimensions qu'une plaque à pâtisserie. Piquer la pâte avec un rouleau pique-vite. Recouvrir la plaque de papier sulfurisé. Parsemer le papier de sucre semoule et disposer dessus l'abaisse retournée. Saupoudrer généreusement l'abaisse de sucre. La recouvrir d'une autre feuille de papier puis d'une plaque à pâtisserie. Cuire le feuilletage au four entre les deux plaques 16 min environ à 200 °C pour caraméliser le feuilletage.	Sucre semoule	Kg	0.010		
4/ Finition et montage des millefeuilles Réaliser une Chantilly et l'incorporer délicatement à la crème pistache tempérée. Détailler la pâte feuilletée en rectangles de 12 x 4 cm environ. Sur un rectangle de feuilletage, dresser à la poche des rosaces de crème. Dresser 6 framboises sur les bords. Recouvrir d'un second rectangle. Dresser des rosaces de crème, recouvrir d'un 3 rectangle. Glacer au sucre glace. Accompagner d'une grappe de groseilles roulées dans le sucre et de coulis.	Framboise	Kg	0.600		
	Groseille	Barqt	1		
	Coulis framboise surgelé	Kg	0.250		
	Menthe	Botte	0.25		
Coût Matières Premières total :					
Coût Matières Premières Portion :					#####



Argumentation Commerciale