

Millefeuille

Ingrédients pour 8 Personnes

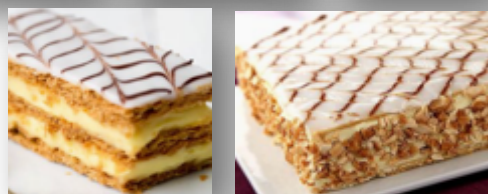
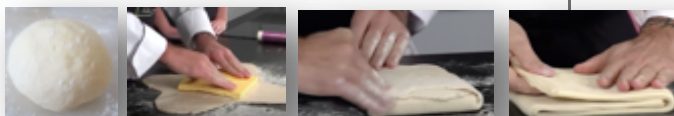
Préparation : Cuisson :

Méthode d'élaboration

	Produits	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Prix Total
1/ Réaliser une pâte feuilletée traditionnelle					
Réaliser la détrempe avec la farine l'eau et le sel. Peser , filmer et laisser reposer au frais. Peser la margarine (1/2 du poids de la détrempe) Réaliser les tours (3 fois deux tours) en laissant reposer au frais à chaque fois.	Farine	Kg	0,500		
	Eau	L	0,250		
	Sel fin	Kg	0,010		
	Margarine feuilletage	Kg	0,375		
2/ Réaliser la crème pâtissière					
D'une part, faire bouillir le lait et la vanille fendue et grattée. D'autre part, blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la maizena. Mélanger. Incorporer la moitié du lait bouillant. Verser dans la russe. Porter à ébullition en remuant au fouet. Débarrasser la crème dans une plaque. La tamponner au beurre, verser le rhum par-dessus. Laisser refroidir modérément la crème.	Lait	L	0,500		
	Vanille	Gousse	1/2		
	Jaune d'œuf	Pièce	4		
	Sucre semoule	Kg	0,100		
	Maizena	Kg	0,050		
	Beurre (tamponner)	Kg	Pm		
	Rhum brun	L	0,020		
3/ Abaisser et cuire le feuilletage					
Abaisser le pâton sur une épaisseur de 3 mm aux mêmes dimensions qu'une plaque à pâtisserie et 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 du 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 mn environ à 200°C pour caraméliser le feuilletage.	Sucre (caramélisation feuilletage)	Kg	0,150		
4/ Monter le millefeuille					
Débarrasser la crème dans une calotte ou un batteur et la mélanger au fouet pour incorporer le rhum (procéder par petite quantité pour ne pas faire de grumeaux). Tailler le feuilletage en 3 bandes de mêmes dimensions. Sur une abaisse, coucher à la poche un boudin de crème sur toute la surface. Recouvrir d'une seconde abaisse et coucher à nouveau la crème. Recouvrir d'une troisième abaisse.					
5/ Glacer le millefeuille, dresser					
Abricoter légèrement le dessus du millefeuille. Faire fondre le chocolat au bain-marie et le verser dans un cornet de papier sulfurisé. Chauffer le fondant à 35°C avec un peu d'eau ou de sirop. Masquer le dessus du millefeuille avec le fondant blanc à l'aide d'une spatule m métallique. Dessiner des traits de chocolat noir sur celui-ci et marbrer le millefeuille avec la pointe d'un couteau d'office humide. Parer le millefeuille avec un couteau scie et le dresser sur plateau, sur un carton rectangulaire et papier dentelle.	Nappage blond	Kg	0,100		
	Fondant blanc	Kg	0,300		
	Couverture chocolat	Kg	0,040		
	Eau ou sirop	L	Pm		

Coût Matières Premières total :

Coût Matières Premières Portion : #####



Argumentation Commerciale