

Mille et une feuilles de gourmandises




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mille et une feuilles de gourmandises

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 8 millefeuilles individuels

Difficulté 🍌🍌🍌

À préparer la veille :

Feuilletage inversé
Crèmeux AZÉLIA 35%
Ganache montée praliné
Gel Citron vert

À faire le jour même :

Foisonner la ganache praliné
Cuisson du feuilletage
Assemblage du millefeuille

Ustensiles à prévoir :

2 douilles unies de 14 mm
Rouleau à pâtisserie
Robot pâtissier
Mixeur plongeant

FEUILLETAGE INVERSÉ

Temps de préparation : 15 minutes pour le beurre manié, 15 minutes pour la détrempe, 30 minutes pour le beurrage et tourage

Temps de repos : 2 heures entre chacun des tours puis idéalement 1 nuit de repos

Temps de cuisson : environ 30 minutes

Beurre manié

110 g Farine
280 g Beurre

Réaliser le beurre manié :

Mélanger le beurre ramolli avec la farine et étaler en rectangle de 30x15 cm entre deux feuilles de papier sulfurisé. Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures.

Détrempe

250 g Farine
10 g Sel
2 g Vinaigre
90 g Beurre
110 g Eau

Réaliser la détrempe :

Mélanger le beurre ramolli avec la farine. Ajouter le sel, puis incorporer le vinaigre mélangé avec l'eau. Mélanger correctement la pâte sans trop la travailler. Étaler en un carré de 13x13 cm. Filmer et laisser reposer au réfrigérateur 2 heures.

150 g Noisettes torréfiées
finement broyées

Pour le tourage :

Déposer le rectangle de beurre manié face à vous, dans le sens de la longueur. Dans la partie basse de ce rectangle, déposer le carré de détrempe et replier la partie beurrée sur celui-ci. Replier ensuite l'autre partie et pivoter d'un quart de tour le pâton obtenu. Étaler de nouveau ce pâton à une longueur d'environ 30x15 cm en farinant bien le plan de travail. Repliez alors le tiers supérieur de la pâte puis le tiers inférieur. Pivoter de nouveau d'un quart de tour. Filmer et réserver au minimum 1 heure. Réaliser de nouveau 2 tours. Laisser reposer au frais de nouveau 1 heure puis terminer par un tour et conserver au réfrigérateur idéalement 1 nuit.

La cuisson :

Étaler le feuilletage à 2 mm d'épaisseur. Saupoudrer de noisettes torréfiées finement broyées. Enfourner à 210°C pendant 15 minutes et finir la cuisson à 175°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée.

Mille et une feuilles de gourmandises

(suite)

CRÉMEUX AZÉLIA 35%

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : minimum 6 heures

- 125 g Lait entier UHT
- 60 g Crème UHT 35%
- 35 g Œufs
- 4 g Sucre semoule
- 2 g Gélatine
- 10 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)
- 140 g Chocolat **AZÉLIA 35%**

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.

Ajouter la gélatine préalablement réhydratée, puis verser sur le chocolat **AZÉLIA 35%** fondu en trois fois. À l'aide d'un mixeur plongeant mixer afin de parfaire l'émulsion.

Laisser au minimum 6 heures au réfrigérateur avant utilisation.

GANACHE MONTÉE PRALINÉ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de réfrigération : idéalement 1 nuit

- 110 g Lait entier UHT
- 3 g Fécule de pomme de terre
- 2 g Gélatine poudre
- 10 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)
- 25 g Beurre de cacao
- 85 g **Praliné amandes noisettes fruité 50%**
- 75 g Crème liquide entière 35%

Dans un récipient, mélanger la quantité d'eau donnée et la gélatine.

Dans une casserole, faire chauffer les deux tiers du lait entier.

Mélanger la fécule de pomme de terre avec le lait froid restant.

Ajouter au lait chaud et faire épaissir en fouettant pour que cela n'accroche pas.

Ajouter alors la gélatine préalablement réhydratée. Verser un tiers de ce mélange sur le praliné et le beurre de cacao fondu.

Mélanger énergiquement à l'aide d'un fouet afin de créer un noyau élastique. Ajouter le deuxième tiers en procédant de la même manière.

Puis incorporer selon la même méthode le dernier tiers.

Ajouter la crème liquide entière froide puis mixer avec un mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Réserver au réfrigérateur idéalement 12 heures.

GEL CITRON VERT

Temps de préparation : 5 minutes

- 50 g Jus de citron vert
- 5 g Sucre
- 3 g Gélatine
- 15 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)

Monter à ébullition le jus de citron vert avec le sucre et verser sur la gélatine préalablement réhydratée. Réserver une nuit au froid.

Mille et une feuilles de gourmandises

(suite)

MONTAGE

Temps de préparation : 30 minutes

Découper le feuilletage refroidi en 24 rectangles de 4x12 cm à l'aide d'un couteau à pain.

Foisonner la ganache montée praliné jusqu'à l'obtention d'une texture souple et pochable.

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm, déposer la ganache montée praliné sur 8 rectangles de pâte feuilletée cuite et refroidie, puis couler quelques points de gel citron vert.

Chapeauter alors un rectangle de pâte feuilletée cuite et refroidie sur les 8 rectangles garnis obtenus

À l'aide d'une poche munie d'une douille de 14 mm, déposer le crémeux **AZÉLIA 35%**.

Chapeauter alors d'un nouveau rectangle de pâte feuilletée les 8 mille-feuilles et saupoudrer de zestes de citron vert.

Astuce de Chef

Commander de la pâte feuilletée crue chez votre artisan boulanger ou pâtissier préféré pour plus de facilité.