

# 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 GUANAJA 70% intense

## 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 GUANAJA 70% INTENSE

Temps de préparation : 5 minutes

- 50 g Lait entier UHT
- 12 g Chocolat **GUANAJA 70%**
- 1 g Gélatine
- 5 g Eau (pour réhydratation de la gélatine)

Monter à ébullition le lait puis verser sur la gélatine préalablement réhydratée.

Verser sur le chocolat **GUANAJA 70%** puis émulsionner.

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 **GUANAJA 70%** intense.

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 milles feuilles et saupoudrer de cacao poudre.

### *Astuce de Chef*

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