

La seule chose que je n'aime pas dans ce dessert, et que certains adorent, c'est le fondant rayé chevronné qui parade en surface. Cette concentration de sucre m'écœure et pénalise souvent le délicieux feuilletage et la crème, juste dessous ! Je fais partie de cette génération à qui l'on a appris que le feuilletage devait « pleurer » le beurre à la sortie du four. Cela veut tout simplement dire que le beurre est en quantité tellement importante que la farine ne peut plus le retenir. Chez Koenig, à Metz, à la sortie des plaques de viennoiseries, le fournier les inclinait pour en laisser s'écouler l'excès de gras dans une boîte placée au pied du four. C'est un non-sens nutritionnel mais aussi économique, car les matières premières étant de plus en plus rares et chères, il est urgent de cesser ces pratiques ! Aussi, je vous propose un montage, et une présentation, mettant en valeur ces mille feuilles qu'on ne voit en fait presque jamais. Grimpons ensemble au sommet du bonheur avec cette recette feuilletée bien revisitée, tout simplement bonne.

Probablement MILLE FEUILLES

L'AVANT-VEILLE

Réaliser la ganache Dulcey.

LA VEILLE

Réaliser le feuilletage, le gel à l'abricot et le montage de l'insert.

LE JOUR MÊME

Cuire le feuilletage et procéder au montage.

POUR 20 PIÈCES

380 g d'eau	95 %
20 g de féculé de pomme de terre	5 %
6 g de gélatine en poudre à 220 Bloom	1 %
12 g d'eau	2 %
350 g d'empois de base	58,5 %
230 g de chocolat Dulcey 35 %	38,5 %

Détrempe	
375 g de farine T55	37,4 %
7,5 g de sel	0,75 %
200 g d'eau	20 %
5 g de vinaigre blanc	0,5 %

Beurre manié	
300 g de beurre sec (84 % de MG)	29,9 %
115 g de farine T55	11,5 %

EMPOIS DE BASE

Dans une casserole, mélanger l'eau et la féculé à froid puis cuire à 85 °C, maintenir cette température durant environ 1 minute.

GANACHE DULCEY TF 135 %

Mélanger la gélatine et l'eau, puis attendre 10 à 15 minutes que la gélatine soit hydratée. Ajouter la gélatine hydratée dans l'empois chaud. Verser progressivement l'empois chaud sur le chocolat fondu, émulsionner avec une Maryse et mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Verser dans un bac, filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

FEUILLETAGE

Dans un batteur équipé du crochet, réaliser la détrempe en mélangeant la farine, le sel, l'eau et le vinaigre versé en une fois. Dès que la pâte est homogène, arrêter le batteur, former une boule, filmer au contact et réserver au réfrigérateur durant au moins 2 heures.

Pour réaliser le beurre manié, dans la cuve du batteur équipé de la feuille, mélanger le beurre à température ambiante et la farine. Stopper le mélange dès l'obtention d'une masse homogène. Former entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau, un rectangle régulier d'environ 5 mm d'épaisseur. Réserver le beurre manié au réfrigérateur jusqu'au beurrage du pâton.

Après le temps de repos, étaler la détrempe, pour obtenir les deux tiers de la surface du rectangle de beurre. Déposer la détrempe à une extrémité du beurre manié en prenant soin de bien faire coïncider les surfaces. Replier le tiers de l'abaisse de beurre non recouverte sur l'abaisse de détrempe, puis la partie composée des deux couches par-dessus. Cette étape correspond





PROBABLEMENT MILLE FEUILLES

à un tour simple. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour, puis réaliser un tour double. Réserver le pâton, enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures pour permettre à la pâte de se détendre.

Réaliser à nouveau un tour simple et un tour double en prenant soin de faire pivoter le pâton d'un quart de tour à chaque fois. Réserver le pâton enveloppé d'un film au réfrigérateur durant au moins 2 heures avant de l'abaisser.

GEL À L'ABRICOT

Dans une casserole, verser en pluie le mélange sucre et iota sur la purée, tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Utiliser une fois refroidi.

MONTAGE ET FINITION

L'AVANT-VEILLE – Réaliser la ganache Dulcey.

LA VEILLE – Réaliser le feuilletage, puis en respectant les temps de repos, l'abaisser à 3 mm. Réserver au réfrigérateur ou au congélateur. Préparer le gel à l'abricot. Une fois froid, mixer, puis sur une feuille guitare réaliser une sorte de dentelle aléatoire d'environ 160 g pour une surface carrée, de 24 cm de côté, qui correspond au cadre utilisé pour le montage. Surgeler ou congeler.

À l'aide d'un batteur équipé d'un fouet, foisonner la ganache Dulcey réalisée la veille. Dans un carré en Inox de 24 cm de côté, étaler 290 g de ganache Dulcey foisonnée, déposer la dentelle de gel à l'abricot puis étaler de nouveau 290 g de ganache foisonnée. Lisser, puis surgeler ou congeler.

LE JOUR MÊME – Couper des bandes de feuilletage de 19 cm x 5 cm (environ 30 g par bande). Prévoir une bande et demie par millefeuille. Les cuire entre deux plaques à 190 °C environ 20 à 25 minutes. Réaliser à l'aide d'une pointe de couteau d'office quelques points de fragilité, vers le centre des bandes, pour pouvoir les briser en deux morceaux. À l'aide d'une passette, déposer une très fine couche de sucre glace sur les rectangles brisés. Préchauffer le four à 240 °C, puis enfourner le feuilletage environ 3 minutes pour le caraméliser.

Couper le montage Dulcey-abricot congelé, en rectangles de 8 cm x 3,4 cm, puis réaliser le montage des mille-feuilles en alternant 3 plaques de feuilletage et deux rectangles de Dulcey-abricot.

Terminer en réalisant un lien à l'aide d'une gousse de vanille épuisée, autour du millefeuille.

10 g de sucre semoule	5,5 %
1,5 g de iota carraghénane	0,8 %
170 g de purée d'abricots sans sucre ajouté	93,7 %

QS de sucre glace

Nous avons testé plusieurs recettes de pâtes feuilletées inversées.

La proportion de beurre avant cuisson oscille entre 35 à 47 % environ. Des écarts incroyables pour une recette aussi standard !

Pour notre version, nous sommes juste en dessous de 30 % de beurre. Aucun problème de réalisation,

de développement des feuilletés, ni de rétraction de la pâte à la cuisson, car le feuilleté vient de l'eau contenue dans le beurre, plus que du beurre lui-même. Le

beurre est une émulsion. C'est en effet la matière grasse qui piège l'eau. L'eau, lorsqu'elle passe à l'état vapeur, occupe énormément de place. Cette montée en pression, entre les couches, permet

de soulever les feuilles de détrempe, qui, elles, durcissent pendant la cuisson (réseau de gluten et amidon). C'est pourquoi l'excès de beurre, inutile pour cette « mécanique », coule dans la plupart des feuilletages. Moins gras, le feuilletage est logique-

Nous obtenons un feuilletage particulièrement beau.

ment légèrement moins friable, mais absolument pas de quoi considérer cela comme un défaut. Question goût, pas de différences significatives. Pour la ganache, reportez-vous à Promenade en

sous-bois, page 210. Le gel d'abricot n'a nécessité que 5,5 % de sucre ajouté, alors que pour un coulis ou une compote, on est entre 35 à 40 %.