

MILLE ET UNE  
FEUILLES DE VANILLE



## FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 % .....	350 g
Farine T55 .....	125 g
Farine T55 .....	295 g
Sel .....	10 g
Vinaigre blanc .....	5 g
Eau .....	120 g
Beurre fondu .....	95 g

Attention, il sera préférable de faire d'abord la 2<sup>e</sup> détrempe et de réaliser avant le tourage la 1<sup>re</sup> détrempe pour faciliter le tourage.

1<sup>RE</sup> DÉTREMPE

Au crochet **mélanger** le beurre avec la petite pesée de farine, puis **former** en pâton carré.

2<sup>E</sup> DÉTREMPE

Au crochet **pétrir** la grosse pesée de farine avec le sel, l'eau, le vinaigre et le beurre fondu (tiède) puis **former** en carré et laisser **reposer**.

## TOURAGE

**Déposer** la 2<sup>e</sup> détrempe au centre de la 1<sup>re</sup> détrempe puis **donner** un tour double.

Laisser **reposer**.

**Donner** un autre tour double puis laisser **reposer**.

**Réaliser** un tour simple, laisser **reposer** une nuit et donner un dernier tour simple, **étaler** et **détailler**.

## CRÈME PÂTISSIÈRE VANILLÉE

Lait entier .....	450 g
Sucre semoule .....	120 g
Jaunes d'œufs .....	145 g
Poudre à crème .....	45 g
Crème fleurette .....	180 g
Farine .....	20 g
Beurre sec 84 % .....	70 g
Vanille gousse <b>NOROHY</b> .....	20 g

Faire **bouillir** le lait, la crème et la vanille préalablement fendue et grattée.

**Blanchir** les jaunes avec le sucre puis **ajouter** la farine et la poudre à crème.

**Verser** le liquide chaud sur les jaunes puis remettre le tout à **bouillir**.

**Débarrasser** puis à 60°C, **ajouter** le beurre.

**Lisser** et **réserver** au froid.

## MONTAGE &amp; FINITION

Crème UHT 35 % .....	200 g
Sucre glace .....	QS



**Étaler** le feuilletage à 2mm d'épaisseur.

**Détailler** en plaque de 40cm x 60cm et laisser **reposer**.

**Cuire** à 160°C. À mi-cuisson, **retourner** la plaque de feuilletage puis **déposer** sur le dessus de celle-ci une autre plaque, jusqu'à la fin de cuisson. La coloration finale doit être blonde à cœur. **Réserver**.

**Fouetter** la crème UHT. **Lisser** la crème pâtissière et **ajouter** la crème fouettée.

**Détailler** la plaque de feuilletage en rectangle de 10cm x 5cm.

**Fendre** par le centre chaque rectangle de feuilletage afin d'obtenir une épaisseur fine et régulière sur chacun d'entre eux.

Dans une assiette, **déposer** un rectangle de feuilletage puis à l'aide d'une poche et d'une douille unie n°4, **ajouter** environ 20gr de crème pâtissière allégée. **Renouveler** cette opération 5 fois.

**Saupoudrer** de sucre glace le dernier rectangle, puis **caraméliser** à l'aide d'un chalumeau. **Déposer** celui-ci sur la dernière couche de crème.