

.....
MILLE FEUILLES GLACÉ
VANILLE



FEUILLETAGE PRESSÉ GLACÉ

Feuilletage cuit.....	1000 g
Beurre cacao.....	70 g
Beurre liquide clarifié Valrhona.....	110 g
Éclat d'Or.....	360 g
Praliné amande 70% fruité.....	230 g

Emietter le feuilletage cuit puis le recuire au four à 150°C jusqu'à ce que l'ensemble du feuilletage ait une couleur blonde uniforme.

Fondre le beurre de cacao et le beurre liquide.

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Réserver.

FEUILLETAGE INVERSÉ

Farine T55.....	190 g
Beurre sec 84%.....	480 g
Farine T55.....	450 g
Sel.....	16 g
Vinaigre.....	5 g
Beurre sec 84%.....	140 g
Eau minérale.....	190 g

Pour un Pâton :

Pour le beurre manié, **fraser** le beurre avec la petite quantité de farine et l'étaler entre deux feuilles plastiques.

Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Pour la réalisation de la détrempe, **fraser** la petite quantité de beurre avec la farine. **Ajouter** le sel, puis incorporer le vinaigre mélangé avec l'eau. **Fraser** correctement la pâte sans trop la travailler et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures.

Étaler la détrempe, le beurre manié et déposer la détrempe sur les 2/3 du beurre, plier.

Après ce premier pliage, **donner** un tour double, **laisser** reposer au minimum 2 heures puis redonner un autre tour double.

Conserver une nuit au réfrigérateur et terminer par un tour simple avant l'utilisation. Etaler le feuilletage à 2 mm.

Enfourner sur feuille de papier à 180°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée.

Astuce : vous pouvez évidemment utiliser les rognures de feuilletage que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

CRÈME GLACÉE VANILLE

Lait entier UHT.....	1600 g
Lait en poudre 1% MG SOSA.....	110 g
Sucre semoule.....	360 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	120 g

Dextrose SOSA.....	60 g
Crème UHT 35%.....	590 g
Jaunes d'oeufs.....	90 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	15 g
Stabilisateur combiné.....	12 g

Dans l'ordre, **verser** le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur).

A 25°C, ajouter le lait en poudre.

A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé, dextrose)

A 40°C, **incorporer** les produits gras (crème, jaunes d'oeufs, pâte de gousses de vanille)

A 45°C, **Ajouter** le mélange stabilisant / émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 min, puis refroidir rapidement à + 4°C.

Si possible, **homogénéiser** le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible.

Laisser maturer le mix au minimum 12 heures.

Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.

Surgeler à -30°C puis stocker au congélateur à -18°C.

GANACHE MONTÉE GLACÉE OPALYS VANILLE

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA.....	5 g
Eau d'hydratation.....	25 g
Lait entier UHT.....	100 g
Vanille gousse Tahiti NOROHY	6 g
Dextrose SOSA.....	90 g
Glucose DE60.....	85 g
Tréhalose poudre SOSA.....	40 g
Chocolat Opalys 33%.....	160 g
Crème UHT 35%.....	490 g

Hydrater la gélatine.

Chauffer le lait avec les gousses de vanille fendues et grattées.

Infuser 10 minutes puis chinoiser.

Peser 100 g de lait vanillé et ajouter le dextrose, le glucose DE 60 et le tréhalose.

Chauffer à 85°C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.



Verser progressivement le mélange chaud sur le chocolat. **Mixer** pour parfaire l'émulsion.
Refroidir le mélange puis **ajouter** la crème froide et mixer de nouveau.
Réserver au réfrigérateur et **laisser cristalliser** idéalement 12 heures.
Foisonner.

GLAÇAGE À PULVÉRISER VANILLE

Eau minérale 100 g
Dextrose SOSA 150 g
Glucose DE60..... 60 g
Vanille gousse Madagascar **NOROHY**..... 4 g
Nappage absolu cristal 600 g

Mélanger l'eau le dextrose et le glucose DE60, ajouter la gousse de vanille fendu et grattée, porter à ébullition.

Passer au chinois le sirop.

Verser sur le nappage Absolu Cristal, mixer.

Utiliser le glaçage pour pulvériser à une température entre 25° C.

GLAÇAGE ESKIMO OPALYS VANILLE

Chocolat Opalys 33%..... 1000 g
Beurre cacao 150 g
Huile de pépins de raisin..... 50 g
Poudre de vanille..... 2 g

Fondre le chocolat et le beurre de cacao.

Ajouter l'huile de pépin de raisin et la poudre de vanille.

Utiliser à 35 °C.

MONTAGE ET FINITION

Réaliser le feuilletage pressé, réserver à l'étuve pour le montage.

Réaliser le glaçage à pulvériser vanille et le glaçage eskimo Opalys vanille.

Déposer un cadre à ganache 34 cm x 34 cm épaisseur 4 mm sur une feuille guitare, étaler environ 600g de feuilletage pressé, surgeler.

Turbiner la crème glacée vanille, réserver pour le montage au congélateur.

Déposer un cadre de 10 mm sur le cadre de feuilletage pressé puis étaler environ 1500 g de crème glacée vanille, surgeler.

Déposer un cadre de 4 mm sur le cadre de crème glacée puis étaler à nouveau environ 600 g de feuilletage pressé, surgeler.

Renouveler l'opération avec la crème glacée et finir avec le feuilletage pressé, surgeler.

Décadrer le mille feuilles glacé.

Découper de rectangle de 11 cm par 3 cm, les placer de façon vertical sur une plaque, réserver au congélateur.

Monter la ganache montée glacée Opalys vanille.

Dresser la ganache montée à l'aide d'une douille chemin de fer en réalisant un effet de vague, surgeler.

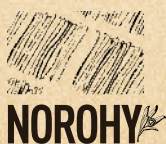
Réchauffer à 25°C le glaçage vanille puis pulvériser les mille feuilles, surgeler.

Planter un cure-dent au centre du mille feuilles puis **tremper** la base du mille feuilles dans le glaçage eskimo, **déposer** sur plaque.

Déposer un logo maison.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Christophe DOMMANGE Chef Pâtissier Exécutif à L'Ecole
Valrhona

@norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs