

Mille feuilles



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.8	Crème pâtissière à chaud en colis de 5 kg MOENCH	0270066
0.27	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.11	Jaunes d'œuf	~
1.3	Lait entier	~
1	Pâte feuilletée 600 x 400	~
PM	Fondant pâtissier en pot 1 kg DAWN	0133839
PM	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383

Étapes de préparation

- 1 Préparer la crème à pâtissière : commencer par porter à ébullition 3/4 du lait. Mélanger la préparation pour crème pâtissière avec le sucre et les jaunes d'œufs, puis délayer petit à petit avec le 1/4 de lait froid restant. Verser ensuite le lait bouillant. Reporter le tout à ébullition et laisser cuire au moins 2 minutes, sans cesser de remuer.
- 2 Débarrasser la crème chaude dans un grand bac bien à plat, pour un refroidissement plus rapide. Couvrir d'un film alimentaire au contact. Réserver au frais.
- 3 Placer la feuille de pâte feuilletée sur une plaque à pâtisserie. La couper en 3 bandes de 20 cm par 40 cm. Couvrir d'une autre plaque à pâtisserie et enfourner à 180°C pendant 20 à 30 minutes.
- 4 Au terme de la cuisson, sortir les plaques du four et laisser refroidir.
- 5 Monter le mille-feuilles en couvrant 2 des plaques de pâte feuilletée de crème

- 5 pâtissière, puis empiler l'ensemble en finissant par la plaque de pâte nature.
- 6 Faire fondre le fondant pâtissier avec un peu moins de 10% d'eau à 38°C. En prélever une petite partie et le colorer avec du cacao en poudre. Etaler le fondant blanc tiède sur toute la surface du mille-feuilles et réaliser aussitôt le décor avec le fondant au cacao tiède, pour qu'ils s'associent de manière homogène. Réserver au frais.
- 7 Juste avant le service découper avec un couteau scie les 20 portions de mille-feuilles et le servir bien frais.