

## MILLE-FEUILLE



*Succès garanti pour le Chef*

# MILLE-FEUILLE

Recette originale élaborée par Clément Nadeau & Rony Parijs

*Recette pour 8 gâteaux de 6 personnes*

## FEUILLETAGE BEURRE CORMAN 99%

1160 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
380 g de farine T45 (environ 14% de protéines)  
31 g de sel  
620 g d'eau  
30 g de vinaigre  
155 g de beurre  
1000 g de **Beurre plaque Extra Concentré 99,9% MG Corman**

Mélanger au crochet les farines, le beurre d'incorporation, le sel avec le vinaigre et l'eau au filet. Bouler et laisser reposer au réfrigérateur. Étaler la détrempe et insérer la plaque de beurre de tourage. Refermer l'abaisse et tourer.

## CRÈME PÂTISSIERE VANILLÉE

1335 g de lait  
265 g de sucre  
65 g de poudre à crème  
65 g de farine T55 (environ 11% de protéines)  
265 g de jaunes d'œufs  
2 gousses de vanille

Réaliser une crème pâtissière de manière traditionnelle.

## CRÈME LEGERE VANILLÉE

1800 g de crème pâtissière vanillée  
1200 g de crème 35%

Lisser la crème pâtissière vanillée. Monter et serrer la crème puis l'incorporer délicatement à la crème pâtissière.

## FINITIONS

QS de sucre glace

## MONTAGE

Réaliser 3 tours simple en respectant les temps de repos. Laisser reposer au réfrigérateur. Donner 2 autres tours simple en saupoudrant l'intérieur du pliage avec un peu de sucre glace puis laisser reposer réfrigérateur. Étaler à 3 mm d'épaisseur. Détailler en abaisses de 60 cm de long puis laisser reposer. Cuire sur une feuille de papier cuisson au four à sol à 190°C ou au four ventilé à 170°C. Cuire 10 minutes puis couvrir d'une feuille et plaque perforée jusqu'à la fin de la cuisson (30 minutes environ). À la sortie du four, saupoudrer de sucre glace puis caraméliser à four chaud (210°C environ). Détailler des carrés de feuilletage caramélisé de 14 cm de côté et laisser refroidir.

Pocher 175 g de crème légère vanillée à l'aide d'une douille unie de 12 mm de diamètre sur toute la surface d'un premier carré de feuilletage. Déposer un deuxième carré de feuilletage, appuyer légèrement et pocher de nouveau 175 g de crème. Déposer un dernier carré de feuilletage face caramélisée sur le dessus.

Décorer en saupoudrant de sucre glace à l'aide d'un chablon.



  @cormanprofessionnel

La maison de l'Excellence®



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY