

MILLE FEUILLES

avec
PATE FEUILLETEE RAPIDE

Michel 26/01/2013



1. PATE FEUILLETEE RAPIDE

Quantité pour réaliser le mille feuilles et 1 Pithiviers

- 600 gr de farine
- 300 gr d'eau
- 12/14 gr de sel
- 400 gr de beurre coupé en morceaux (pas trop mous)

- Verser l'eau sur la farine
- Ajouter les gros morceaux de beurre
- Mélanger à la spatule, grossièrement afin que le beurre reste en morceaux
- Sur papier sulfurisé étaler en formant un carré

a) Fariner légèrement puis avec un rouleau

- allonger pour obtenir une bande à plier en 3

b) Pivoter $\frac{1}{4}$ de tour afin d'avoir la fermeture sur le côté

- fariner légèrement- allonger à nouveau – plier en 4
- Encore $\frac{1}{4}$ de tour – étaler et laisser reposer au frigo

c) Après $\frac{1}{2}$ de repos, reprendre la pâte- fariner

- Allonger – replier en 4 – $\frac{1}{4}$ de tour comme ci-dessus
- Laisser reposer

d) Terminer en renouvelant l'opération « b »

- Donc troisième pliage en 4 et repos
- Partager cette pâte en trois : 2 pour les mille feuilles
1 pour le Pithiviers

2. MILLE FEUILLES

- Étaler chacune à la dimension de la plaque de cuisson qui sera humectée d'eau – déposer la pâte que vous piquez à la fourchette
- A l'aide de la seconde plaque de cuisson, appuyer sur l'abaisse afin qu'elle reste plate
- Un repos au frigo de quelques minutes – puis cuisson à 180/190°
- La pâte doit être assez cuite afin de ne pas absorber la crème
- Après 10/15 min. de cuisson, retourner la .
- Egaliser les bords de la pâte – Couper 3 bandes
- Déposer la crème pâtissière sur l'une d'elles
- A nouveau une deuxième bande + crème
- Puis la troisième bande
- Un nappage de confiture fondue décorera le gâteau
- Sur lequel l'on étale à la spatule le fondant blanc glacé
- Puis un décor réalisé à l'aide de la douille contenant du fondant chocolat.

Découpe

- Avec un couteau à dents, amorcer la coupe de la première bande afin de maintenir l'ensemble en forme.
- Ensuite terminer la coupe totale avec un simple couteau.

CREME PATISSIERE

1 litre ½ de lait entier ou écrémé

3 gousses de vanille

9/10 jaunes d'œuf

280 gr de sucre semoule blanc ou roux

85 gr de Maïzena

80/85 gr de farine

- Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse .
- Ajouter la farine et la Maïzena
- Mélanger avec un peu de lait chaud progressivement afin d'éviter les grumeaux (environ la moitié)
- Egrainer les gousses de vanille à incorporer au lait
- Remettre le lait à bouillir et verser-y la préparation
- Poursuivre la cuisson quelques minutes à partir du moment où l'ensemble bout bien entendu.
- Etaler la crème sur des assiettes pour la laisser refroidir en la recouvrant de film alimentaire pour éviter le dessèchement
- Regrouper la crème dans le creuset et parfumer au choix

PS On passe la casserole sous l'eau froide pour empêcher le lait d'attacher pendant la cuisson

FONDANT

Cuire à 110°

- 150 gr de sucre semoule ou cristallisé

- 75 gr d'eau

- qq gouttes de citron

(ou vinaigre blanc pour éviter la cristallisation)

- Mélanger le sucre et l'eau et le citron Cuire à 110°
- vérifier la cuisson donc si dans un verre d'eau froide
- on laisse tomber un peu de cete préparation et que l'on obtienne une boule – c'est OK
- Par contre, si trop cuirt, ajouter un peu d'eau.
- Laisser refroidir un peu – puis bien mélanger avec
- Un batteur à crochets afin d'incorporer le maximum d'oxygène – lequel blanchit la préparation.
- Si besoin ajouter un peu d'eau afin d'obtenir une consistance similaire à une crème anglaise
- Eventuellement ajouter un peu de chocolat amer en poudre pour la coloration.

PITHIVIERS

avec
PÂTE FEUILLETÉE RAPIDE



Pâte feuilletée précédente
Partagée en deux morceaux

- Etaler un morceau en forme arrondie aux dimensions d'un moule d'environ 26 cm
- sur le papier sulfurisé –humecter les pourtours sur une largeur d'environ 4 cm .
- Déposer la **crème d'amandes** au centre
- Recouvrir avec le deuxième morceau toujours arrondi
- Déposer l'ensemble sur une plaque de cuisson humidifiée .
- Bien appuyer les deux pourtours
- Badigeonner le dessus du gâteau avec l'œuf battu sans dépasser les bords que l'on va cranter
- Reposer qq minutes
- Créer des motifs décoratifs (voir photos)
- Et 2 à 3 trous d'aération piqués au centre.

CUISSON 190/220° environ 30/35 min.

CREME d'AMANDES

- 100 gr de beurre mou
- 120 gr de sucre semoule blanc
- 2 œufs entiers
- 150 gr de poudre d'amandes
- ½ cuillères d'alcool (Grand Marnier ou ..)

Mélanger les ingrédients pour obtenir une crème consistante.