



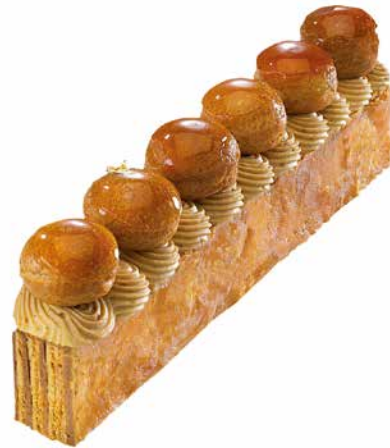
RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



XXL MILLE-FEUILLE GOURMAND PRALINÉ

LE CHEF Création originale de Marc DUCOBU, Pâtissier



Recette pour 4 mille-feuilles de 6 personnes environ

1. FEUILLETAGE INVERSÉ

Pâte

700 g de farine («forte»)
20 g de sel
200 g de beurre
300 g d'eau
15 g de vinaigre blanc
Poids total : 1 235 g

Beurre de tourage :

800 g de beurre sec
300 g de farine («forte»)
Poids total : 1 100 g

Dans un batteur, à l'aide du crochet, mélanger la farine, le sel, le beurre, l'eau et le vinaigre blanc pendant 10 minutes en première vitesse. Placer la pâte obtenue au réfrigérateur. Mélanger le beurre de tourage avec la farine pendant 6 minutes. Aplatir le mélange et placer le tout au réfrigérateur. Au laminoir, abaisser la pâte pour lui donner une forme rectangulaire, placer le beurre de tourage sur la moitié du pâton puis rabattre l'autre moitié de pâte dessus. Donner 2 tours doubles (tour portefeuille) et 2 tours simples en laissant reposer votre pâte 15 minutes entre chaque tour. Au total 5 tours. Abaisser le feuilletage fini à 2,5 mm d'épaisseur et découper des plaques de 60 x 40 cm pour un poids de 750 g environ, mettre le tout à reposer au réfrigérateur. Placer une de vos plaques de feuilletage entre 2 grilles et feuilles de papier et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 35 minutes. À la fin de la cuisson, glacer les plaques de mille-feuille avec du sucre glace dans un four à 220°C pendant quelques minutes jusqu'à caramélisation totale et régulière. Remarque : recette donnant plus de feuilletage que nécessaire.

2. PÂTE À CHOUX

125 g d'eau
125 g de lait entier

110 g de beurre
5 g de sucre cristal
2,5 g de sel
135 g de farine type 45 «faible»
250 g d'œufs entiers
Poids total : 752,5 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Hors du feu, verser ensuite la farine et dessécher la pâte à choux. Verser le tout dans un batteur et à l'aide de la feuille, la faire tourner assez rapidement pour retirer un maximum de chaleur et d'humidité. Le mélange légèrement refroidi, incorporer doucement les œufs en 3 ou 4 fois et mélanger jusqu'à obtenir un appareil lisse. Dresser des choux à l'aide d'une poche à douille, dorer avec la dorure puis cuire au four à sole à 180°C pendant 25 minutes environ.

3. MOUSSELINE PRALINÉE

450 g de praliné noisette maison
750 g de crème pâtissière
376 g de beurre
Poids total : 1 576 g

Dans un batteur, à l'aide du fouet, lisser le praliné et la crème pâtissière en vitesse rapide puis rajouter le beurre pommadé. Faire blanchir le tout. Réserver pour le montage.

4. CROUSTILLANT FEUILLANTINE

30 g chocolat de couverture lactée java 33,1%
30 g beurre de cacao
300 g praliné amande
300 g praliné noisette
168 g paillette feuillantine
Poids total : 828 g

Au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée et le beurre de cacao, puis mélanger tout le reste des ingrédients

.../...



THE BOTANIST



METAXA





RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

petit à petit. Etaler très fin entre 2 feuilles de plastique guitare puis découper 8 bandes de 30 cm de long sur 5 cm de large. Réserver pour le montage.

5. CRÈME RÉMY MARTIN®

600 g de crème pâtissière
50 g de cognac Rémy Martin® 50% vol.
Poids total : 650 g

Dans un batteur à l'aide du fouet, lisser la crème pâtissière puis ajouter le cognac Rémy Martin®.

6. CAMEL

500 g de sucre cristal
150 g de glucose
150 g d'eau
Poids total : 800 g

Placer dans une casserole l'eau, le glucose et le sucre et recouvrir d'un film plastique. À ébullition, retirer le film, placer un thermomètre et cuire votre caramel entre 160°C et 165°C. Glacer les choux et les retourner dans un Flexipan® dôme fin d'obtenir un bel arrondi dessus.

7. MONTAGE

Garnir les choux glacés de caramel avec la crème Rémy Martin® et réserver au frais. Parer les côtés des plaques de feuilletage afin d'obtenir des angles bien droits. Couper 12 bandes de 5 cm de large dans le sens de la longueur puis découper le tout en 2 afin d'obtenir 24 bandes de 30 cm de long sur 5 cm de large. Prenez 4 bandes par mille-feuille, garnir à la poche à douille de la mousseline pralinée et disposer un rectangle de croustillant feuilletine. Renouveler une deuxième fois l'opération et placer les mille-feuilles au réfrigérateur. Disposer les mille-feuilles sur la tranche, dresser à la poche à douille (F16) en «S» le reste de mousseline sur toute la longueur, disposer les choux garnis de crème Rémy Martin® dessus et décorer de feuille d'or.

