



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE



XXL MILLE-FEUILLE GOURMAND PRALINÉ



LE CHEF

Création originale de
Marc DUCOBU,
Chef Pâtissier Consultant, Relais Desserts
Pâtisserie Ducobu, Waterloo, Belgique



Recette pour 1 mille-feuille de 6 personnes environ

1. FEUILLETAGE CLASSIQUE

450 g de farine T55
65 g de beurre
185 g d'eau froide
10 g de sel
300 g de beurre pour le tourage
Poids total : 1 000 g

Au batteur, mélanger à la feuille la farine, le sel et le beurre fondu. Ajouter l'eau progressivement. Mélanger correctement sans trop travailler la pâte. Conserver sous film alimentaire au moins 2 heures au réfrigérateur.

Étaler la pâte (détrempe) au rouleau, à la dimension d'environ 40 x 30 cm, puis disposer le beurre de tourage sur la moitié (préalablement étalé au rouleau à environ 20 x 30 cm). Refermer le pâton, allonger au rouleau puis donner un tour simple (pliage en trois) et renouveler l'opération une deuxième fois. Le feuilletage sera à 2 tours. Placer à nouveau 2 heures au réfrigérateur, puis donner 2 tours simples, refaire exactement la même chose. Conserver une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain, donner un tour simple, puis placer 2 heures au repos au froid. Finir par un dernier tour simple, ce qui donnera au total 6 tours. Étaler à 2 ou 3 millimètres puis utiliser à votre convenance.

Cette recette vous donne plus de feuilletage que nécessaire pour le millefeuille, mais il est difficile de faire moins d'1 kg de feuilletage.

Vous pouvez également acheter 1 kg de feuilletage chez votre pâtissier.

Prendre environ 500 g de feuilletage, l'étaler au rouleau en un rectangle de 35 cm de long sur 25 cm de large et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure. Placer votre abaisse de feuilletage entre 2 grilles et feuilles de papier cuisson et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 35 minutes. À la fin de la cuisson, ôter la grille et le papier du dessus, saupoudrer avec du sucre glace et remettre au four à 220°C pendant quelques minutes jusqu'à caramélisation totale et régulière.

2. PÂTE À CHOUX

55 g de lait entier
55 g d'eau
2 g de sel
4 g de sucre semoule
45 g de beurre
60 g de farine type 55
2 œufs entiers (100 g)
Poids total : 321 g

Dans une casserole, faire bouillir le lait, l'eau, le sel, le sucre semoule et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine tamisée, remettre le tout sur le feu et dessécher en remuant à la spatule. Dès que la pâte se détache de la casserole, verser dans un récipient, puis ajouter les œufs petit à petit. Si la pâte est trop ferme, ajouter un peu de lait chaud pour la mise au point. La pâte forme un beau ruban, elle doit être ni trop souple, ni trop ferme.

Dresser des petits choux à la poche à douille unie n° 9, sur feuille de papier cuisson ou sur feuille silicone Silpat®, d'environ 2 cm de diamètre. Cuire dans un four à convection à 160°C, pendant environ 35 minutes, en ouvrant de temps en temps la porte du four pour laisser s'échapper la buée.

A savoir : dans un four trop chaud, la pâte à choux développe, mais elle craque, ce qui est un défaut pour le glaçage. Dans un four à la température indiquée ci-dessus, la pâte à choux développe lentement, reste lisse et souple.

Cette recette de pâte à choux donne plus que les 6 choux nécessaires au mille-feuille. Vous pouvez dresser le reste et saupoudrer de sucre en grains pour réaliser des chouquettes.

3. CRÈME PÂTISSIÈRE

250 g de lait entier
2 jaunes d'œufs (40 g)
60 g de sucre semoule
20 g de Maïzena
25 g de beurre

... / ...



www.remycointreaugastronomie.com



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait et le verser sur le mélange blanchi de jaunes d'œufs, sucre semoule et Maïzena. Porter l'ensemble à ébullition pendant 2 minutes. Hors du feu, ajouter le beurre et mixer l'ensemble avant de faire refroidir le tout au réfrigérateur.

4. MOUSSELINE PRALINÉE

115 g de praliné noisette
185 g de crème pâtissière
95 g de beurre
Poids total : 395 g

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

5. CROUSTILLANT FEUILLETINE

10 g chocolat de couverture lactée
15 g beurre
150 g praliné noisette
45 g de paillette feuilletine (crêpes dentelle)
Poids total : 220 g

Au micro-ondes, fondre le chocolat de couverture lactée et le beurre, puis mélanger tout le reste des ingrédients petit à petit. Réserver pour le montage.

6. CRÈME RÉMY MARTIN®

150 g de crème pâtissière
15 g de Rémy Martin® VSOP 40% vol.
Poids total : 165 g

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

7. CAMEL

125 g de sucre cristal
35 g de glucose
35 g d'eau
Poids total : 195 g

Placer dans une casserole l'eau, le glucose et le sucre cristal, placer un thermomètre et cuire votre caramel entre 170°C et 175°C. Attention pour une petite quantité de caramel comme celle-ci, arrêter la cuisson du caramel en posant la casserole directement dans de l'eau froide dès la température obtenue. Glacer les choux en faisant très attention. Pour avoir des choux bien glacés, vous pouvez les tremper et les retourner dans un moule silicone dôme. Laisser refroidir complètement, puis les retourner. Vous obtiendrez ainsi un bel arrondi dessus.

8. MONTAGE

Garnir les choux glacés de caramel avec la crème Rémy Martin® et réserver au frais. Parer les côtés de la plaque de feuilletage afin d'obtenir des angles bien droits. Couper 4 bandes d'environ 30 cm de long sur 5 cm de large.

Prendre un rectangle, garnir à la poche à douille de mousseline pralinée, disposer un deuxième rectangle de feuilletage, étaler le croustillant feuilletine et placer un troisième rectangle de feuilletage. Garnir de nouveau de mousseline pralinée et terminer avec le dernier rectangle de feuilletage cuit.

Disposer le mille-feuille sur la tranche, dresser avec une poche sans douille coupée en biseau pour former des «S», le reste de mousseline sur toute la longueur.

Disposer les choux garnis de crème Rémy Martin® dessus et décorer de feuille d'or.

