

# Millefeuille à l'assiette

(12cm de longueur par 3cm de largeur)



Suggestion(s) de présentation. / Création recette : Gregory Soulavie.

LÉONCE BLANC PURÉE DE FRAMBOISE, COULIS EXOTIQUE ET FRAMBOISE



Bac surgelé  
1 kg



Poche  
ambient  
1 kg




# Millefeuille à l'assiette

## Feuilletage inversé

Beurre de tourage	400 g
Farine	350 g
Farine	400 g
Sel	10 g
Beurre	50 g
Eau	200 g



**AU BATTEUR AU CROCHET**, mélanger le beurre de tourage avec la farine. **RÉSERVER. TOUJOURS AU BATTEUR AU CROCHET**, mélanger la farine, le sel, le beurre en pommade et l'eau. **LAISSER REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. **DONNER** un tour double et un tour simple. **LAISSER REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. **DONNER** un tour double. **LAISSER REPOSER** environ 12 heures au réfrigérateur. **DONNER** un tour simple. **LAISSER REPOSER** environ 1 heure au réfrigérateur. **DÉTAILLER** à la dimension désirée.

## Crèmeux à la framboise

Gélatine en poudre 200 bloom	6 g
Eau	30 g
 Purée de framboise <b>Léonce Blanc</b>	340 g
Jaunes d'œufs	80 g
Œufs entiers	100 g
Sucre semoule	40 g
Beurre	120 g

**FAIRE TREMPER** la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE**, faire chauffer la purée de framboise. **AJOUTER** les jaunes d'œufs, les œufs entiers blanchis avec le sucre semoule. **FAIRE CUIRE** à 85°C. **A 40°C AJOUTER** le beurre. **MIXER** l'ensemble et réserver.

## Compote à la framboise

 Purée de framboise <b>Léonce Blanc</b>	350 g
Sucre semoule	25 g
Pectine NH	6 g
 Brisure de framboises IQF <b>Léonce Blanc</b>	100 g
Gomme de Xanthane	4 g




**DANS UNE CASSEROLE**, faire chauffer à 60°C la purée de framboise. **AJOUTER** le sucre semoule et la pectine NH préalablement mélangés ensemble. **FAIRE BOUILLIR** l'ensemble. **AJOUTER** les brisures de framboise et la gomme de Xanthane. **MIXER** et réserver.

## Crème légère à la vanille

Gélatine en poudre 200 bloom	4 g
Eau	20 g
Vanille liquide	20 g
Mascarpone	160 g
Crème liquide	460 g

**FAIRE TREMPER** la gélatine dans l'eau froide. **DANS UNE CASSEROLE**, faire bouillir la vanille, le mascarpone et la crème liquide. **AJOUTER** la gélatine ramollie. **MIXER** et réserver 4 heures minimum. **MONTER AU BATTEUR** au fouet.

## Décor

 Framboises Meker IQF <b>Léonce Blanc</b>	500 g
Framboises décor <b>Léonce Blanc</b>	125 g
Nappage neutre à chaud	200 g
 Coulis exotique <b>Léonce Blanc</b>	100 g
 Coulis à la framboise <b>Léonce Blanc</b>	100 g
Chocolat noir 55%	250 g

## ASSEMBLAGE

**DISPOSER** une bande de millefeuille sur une assiette. **DRESSER** des petites boules de crèmeux à la framboise. **AJOUTER** une deuxième bande de millefeuille. **DRESSER** des petites boules de compote à la framboise. **AJOUTER** une troisième bande de millefeuille. **TERMINER** par la crème légère à la vanille. **DÉCORER**.

