

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 Léonce Blanc | 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 Léonce Blanc | 350 g |
| Sucre semoule | 25 g |
| Pectine NH | 6 g |
|  Brisure de framboises IQF Léonce Blanc | 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 Léonce Blanc | 500 g |
| Framboises décor Léonce Blanc | 125 g |
| Nappage neutre à chaud | 200 g |
|  Coulis exotique Léonce Blanc | 100 g |
|  Coulis à la framboise Léonce Blanc | 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**.

