

Le Millefeuille

Nombre de parts : 6
Temps total de pause (pour la pâte feuilletée) : 4h
Préparation : 2h
Cuisson : 40 minutes à 180 degrés
+ 5 min sur plaque pour la crème pâtissière.



La Pâte feuilletée

Ingrédients : pour 6 parts individuelles

Il vous restera de la pâte feuilletée avec ces quantités.

- 500g de farine (T55 ou T65)
- 10g de sel
- 30g de beurre tempéré
- 250g d'eau

Et dans un deuxième temps

- 330 g de beurre de tourage (ou du beurre AOP Poitou-Charentes)

Procédé :

Réaliser la détrempe : pour cela, mettre la farine, le sel, le beurre tempéré et l'eau (l'eau par-dessus le reste) dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni du crochet et pétrir sans trop corser. On pétrit donc à vitesse basse pour mélanger environ 1 minute puis moyenne pendant 5 à 6 minutes environ mais se fier plutôt au visuel; Elle doit être encore légèrement granuleuse.

Nb : si l'on prévoit de faire une autre préparation derrière type pâte (comme par exemple une pâte à brioche, ou une pâte sucrée...), une fois terminée la détrempe, on gratte seulement la cuve à l'aide d'une corne. Pas besoin de laver la cuve. Cette information est intéressante pour les personnes passant l'examen du CAP pâtissier et permet de gagner un peu de temps. Evidemment, si après la détrempe, on a prévu de réaliser une crème au robot, on lave la cuve entre les deux... C'est de la logique ;)!

Faire une boule, puis au couteau, faire une croix sur le dessus (cela aidera pour l'abaisse ensuite), sans trop entailler non plus.

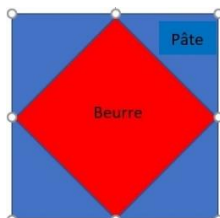
Mettre au froid pendant 30 min (ou seulement 15/20 min dans un frigo pro) .

Couper environ 1/3 du beurre de tourage dont la plaque fait 1 kg pour avoir les 330g et le mettre en carré de 0.5 cm d'épaisseur (le carré fait environ entre 18 et 20 cm de côté). Pour cela, commencer par le mettre dans un papier sulfurisé (papier cuisson), sans serrer, et l'assouplir en tapant dessus au rouleau. Ensuite, on met le papier sulfu un peu large à la taille d'un carré, et on tape jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un carré. Pour améliorer le carré, on met ensuite le papier sulfu à la dimension exacte du carré (on s'en sert de « moule » en serrant bien le côté qui va bien et en

laissant du mou sur un côté si le beurre était plus rectangle que carré. Ensuite, au rouleau, on roule sur le beurre pour qu'il aille bien dans les angles.

Une fois le beurre bien en carré, le remettre au frais (sauf si on est vraiment rapide), sortir la pâte du frigo et mettre le x devant soi et tirer sur les côtés du x pour former un futur carré. Puis étaler la pâte pour faire un vrai carré. Il doit être assez grand pour recouvrir ensuite le beurre.

Sortir le beurre du frigo et le mettre en losange sur le carré (au départ avec le papier sulfurisé pour délimiter la taille, puis en retirant le sulfurisé).



Nb : Il vaut mieux que la pâte soit trop courte que trop longue : trop courte, on peut étirer pour que chaque bout se rejoignent. Trop longue, ça obligerait à superposer la pâte et ce ne serait pas bon.

Tourner la pâte pour que le côté pile devienne le côté face et mettre le beurre bien au centre.

Si le beurre est encore bien froid, on peut enchaîner avec un tour, sinon on remet un peu au frais.

Les tours simples (en faire 2) :

On commence par fleurir (c'est-à-dire fariner légèrement) le plan de travail puis la pâte.

On tape au rouleau pour détendre le pâton.

Si le carré est bien carré, peu importe le sens de l'abaisse : le tout est désormais d'en faire un rectangle. S'il est un peu rectangle, profiter de la partie la plus longue pour abaisser dans ce sens.

Étaler de façon progressive sans tirer sur la pâte. L'épaisseur finale doit être d'environ 0.5 cm.

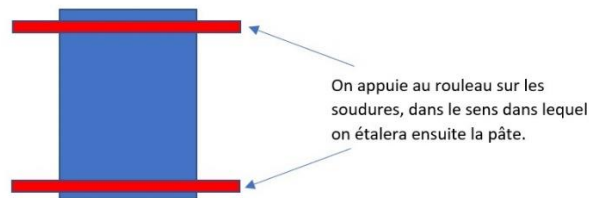
Ensuite on plie (voir schéma) pour faire les marquages, on déplie pour ajuster. Puis on replie et on étire la pâte de façon à ce que les plis recouvrent bien toute la pâte.

Voici le schéma : Mettre 1 sur 3 et 2 sur 1 :



Tirer un peu sur les angles de la pâte pour que la partie du dessus recouvre celle du dessous.

Après avoir fait ce premier tour, on appuie sur les soudures pour permettre que cela reste en forme (que le beurre ne s'échappe pas). Puis on tapote au rouleau pour faciliter la prochaine abaisse.



Mettre 30 minutes au frais avant d'effectuer le deuxième tour simple.

Lorsqu'on fait le deuxième tour, on prend la pâte avec les plis sur le côté comme si on prenait un livre et qu'on veuille l'ouvrir et on met sur le dessus la partie avec les plis visibles.

Remettre au frais 30 minutes après le deuxième tour simple avant d'effectuer le premier tour double.

Les tours doubles (en faire 2) :

L'opération va être à peu près la même avec les tours double, si ce n'est bien sûr, la façon de plier le bâton.

Pour le sens du pliage, cette fois, mettre 1 sur 2 (on plie $\frac{1}{4}$ de la pâte) et 3 sur 4 (sur $\frac{3}{4}$ de la pâte).



Puis on replie le tout en deux.

Remettre au frais 20/30 minutes avant d'effectuer le deuxième double tour de la même façon.

Préchauffer le four en chaleur tournante à 180 degrés.

Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur, l'abaisser à une épaisseur de 0.3 centimètre environ et à une dimension de 40cm x 30 cm

La mettre sur une feuille de papier cuisson.

Piquer la pâte au pique-vite ou à l'aide d'une fourchette. Cela permettra un développement de la pâte uniforme.

Mettre une seconde feuille de papier cuisson sur la pâte et placer par-dessus une autre plaque de cuisson (ou toute plaque un peu lourde). Cela va permettre à la pâte feuilletée de cuire sans trop se développer.

Enfourner pour 40 minutes en surveillant la cuisson à partir de 30 minutes. La pâte doit être bien cuite (la couleur ne doit pas être trop claire).

Mettre sur grille pour refroidissement après cuisson.

Une fois refroidie, retailler un peu les bords (ceux à droite et gauche dans le sens le plus long de la pâte). Puis couper 3 bandes d'égale largeur.

Réserver.

La Crème Pâtissière à la Vanille

Ingrédients

- 518g de lait
- 100g d'œufs
- 125g de sucre semoule
- 45g de poudre à crème ou maïzena
- 5g d'extrait de vanille

Procédé :

Mettre le lait dans une casserole et saupoudrer un peu du sucre prévu dans la recette.

Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition.

Pendant ce temps, dans le cul de poule, mettre le reste du sucre avec la poudre à crème (ou maïzena) et mélanger à sec.

Ajouter les œufs dans le cul de poule et mélanger.

Lorsque le lait bout, en verser 1/3 sur la préparation et bien délayer. Hors du feu, remettre ce mélange dans la casserole qui contient déjà le reste de lait.

Bien mélanger sur le feu. Une fois que la crème pâtissière épaissie, continuer à mélanger pour l'assouplir et la lisser.

Débarrasser dans un cul de poule en raclant bien avec la corne puis mixer la crème pâtissière (cette opération est facultative. Si votre crème pâtissière ne présente aucun "grumeau", ce n'est pas nécessaire).

Afin de permettre un refroidissement plus rapide de la crème pâtissière, mettre du film alimentaire sur une plaque, verser immédiatement la crème, à la sortie du feu, en l'étalant un peu et remettre du par-dessus au contact. A la maison, on peut faire cette opération dans une assiette plate.

Mettre la crème en cellule de refroidissement 10 min (ou au frigo jusqu'à ce qu'elle soit froide, ou au congélateur le temps qu'elle soit froide).

Une fois bien refroidie, bien la détendre à la spatule avant utilisation. On peut aussi, à ce stade, passer un petit coup de mixer pour aider à la détendre.

Montage

Mettre la crème pâtissière en poche à douille, munie d'une douille unie de 10 mm.

Pocher la crème pâtissière en faisant des bandes sur l'une des trois plaques de pâte feuilletée que l'on a préparé tout à l'heure. Recouvrir ainsi toute la plaque.

Placer la deuxième plaque sur la crème. Appuyer légèrement et s'assurer que le tout soit bien plat, bien droit.

Nb: si l'une de vos plaques étaient un peu plus petite que les deux autres, choisissez plutôt de la mettre au milieu.

Renouveler l'opération pour le second étage.

Puis placer la dernière plaque et mettre au frais pendant la préparation du fondant.

La finition, le décor

Ingrédients

- Du fondant pâtissier
- Un peu de chocolat noir pâtissier

Procédé

Pour cette étape relativement technique, il faut s'assurer d'avoir tout de prêt avant de démarrer. En effet, le secret pour avoir un bon rendu est la rapidité ! Une fois coulé, le fondant fige presque instantanément. Donc si l'on ne fait pas tout très rapidement, il aura figé avant d'avoir coulé le chocolat, et faire les nervures en dessin sera alors impossible.

Donc, faire fondre d'abord un peu de chocolat au micro-onde. Une fois fondu, le mettre dans un cornet.

Fermer le cornet et réserver.

Faire chauffer un peu le fondant (au bain marie ou au micro-onde) mais attention à la température ! Ne pas dépasser 37 degrés. Au-delà, il serait certes fluide mais perdrait tout son brillant !

Le détendre avec un tout petit peu (à peine) de sirop ou d'eau. Bien mélanger à la spatule.

Le verser sur le millefeuille dans un mouvement régulier (pour avoir une épaisseur régulière) et rapide ! Puis, rapidement, à la spatule, lisser le tout pour que l'épaisseur soit régulière et que le fondant recouvre bien l'ensemble du disque de pâte feuilletée.

Immédiatement, prendre le cornet qui doit être prêt, et faire des allers retours pour former des lignes. Prendre alors un couteau d'office (sans dent) qui doit être prêt lui aussi, et faire rapidement des traits verticaux à égale distance, sur toute la longueur du millefeuille, toujours dans le même sens. Puis

très rapidement, entre les traits, faire un autre trait mais dans le sens inverse. Il faut aller très très vite ;).

Puis remettre le millefeuille au frais.

Une fois que le fondant est bien dur, enlever les parties qui ont débordé sur le côté. Vous pouvez utiliser un couteau d'office.

Pour la découpe (qui peut s'avérer périlleuse ^^), voici comment faire pour éviter l'écrasement des étages inférieurs et de la crème. Couper la première plaque recouverte de fondant avec un gros couteau à dents (type couteau à génoise ou couteau à pain). Faire tout doucement dans un mouvement de scie. Puis, une fois cette première plaque coupée, finir avec un couteau d'office pour couper proprement les étages inférieurs. On peut d'aider d'une spatule que l'on met contre le millefeuille (à la perpendiculaire du plan de travail), afin de maintenir le bas du millefeuille pendant qu'on le coupe.

A conserver au frais jusqu'à dégustation (idéalement le jour même).



MagaliePâtisse